Ольга и Павел Сюткины

Музей русского десерта

Народный кулинарный календарь

12+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Многие поколения наших предков за столетия создали стройный житейский календарь, состоящий из дней радостных и печальных, из забот и отдыха, сказок и гаданий. Эта книга, конечно, не строго научное исследование. Она написана с юмором и выдумкой. Впрочем, при всей легкости изложения рассказывают там авторы о русских праздниках без около-исторических баек. Так что это и развлечение, и просвещение. Рассказ о привычках и обычаях на тот или иной праздник сопровождается и рецептами. А изучать историю, оказывается, можно не только по учебнику. Но и просто, попивая чай за столом. Книга вышла при поддержке Музея русского десерта в Звенигороде. И иллюстрирована картинами художника Марии Феиной.

- Ольга Сюткина, Павел Сюткин
  - Сладкий русский календарь
  - Сочельник
    -
    - Сочиво (полужидкая постная кутья)
    - Взвар из сухофруктов
  - Рождество
    -
    - Самбук из чернослива
    - Козули
  - Святки
    -
    - Колядки (калитки, преснушки)
    - Прянички
  - Гордеев день
    -
    - Каша овсяная
    - Каша Баранова
  - Крещение
    -
    - Свекольные блины на кефире с медом
    - Кекс
  - Татьянин день
    -
    - Каравай
    - Ватрушки
  - Масленица

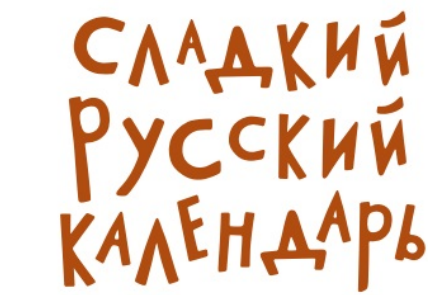
- Гречневые блины
- Резники

- Жаворонки
  - Жаворонки постные
  - Баранки
- День Иоанна Лествичника
  - Печенье Лестнички постное
  - Кисель из ягод
- Благовещенье
  - Жаворонки Праздничные
  - Кулебяка с рыбой и капустой
- Пасха
  - Подовый кулич
  - Пасха творожная заварная
  - Мазурки
- Зосима Пчельник
  - Медовая помадка
  - Медовая коврижка
- Вознесение
  - Печенье Лестнички (богатое)
  - Пирог с зеленым луком
- Троица
  - Пирог со щавелем
  - Драчена творожная
- Петров день
  - Пирожки со свеклой и изюмом
  - Ягодный пирог
- Медовый спас
  - Блинчики постные
  - Тонкие блинчики
  - Холодный медовый сбитень
- Яблочный спас
  - Ватрушка с яблоками и апельсиновой цедрой

- Яблочная пастила
- Ореховый спас
  -
  - Дрожжевой пирог с орехами
  - Отлученцы
- Покров
  -
  - Блины из тыквы
  - Яблоки печеные с морковью
- Крестины
  -
  - Бабушкины пирожки
  - Крестильная кутья из гречневой крупы
- Свадьба
  -
  - Курник
  - Пряники печатные
- Именины
  -
  - Миндальный торт Софьи Андреевны Толстой
  - Пирог с изюмом
- Новый год

Ольга Сюткина, Павел Сюткин
Народный кулинарный календарь

Сладкий русский календарь



Жизнь наших предков во все века была подчинена простым правилам и законам. И диктовались они не столько судебниками или конституциями, сколько обычным укладом народной жизни. Многие поколения россиян, даже тогда, когда они еще так и не назывались, за столетия выработали для себя эти нормы поведения. Создали стройный житейский календарь, состоящий из дней радостных и печальных, из забот и отдыха, сказок и гаданий.

Праздники и приметы возникли явно еще в языческие времена, сведения о которых не донесли до нас ни летописи, ни памятники. Лишь в народном фольклоре, да в окружающей нас жизни мы можем заметить остатки тех давних эпох – приметы, колядования, гадания, заговоры на удачу. Да-да, даже не подозревая об этом, мы и сегодня точь-в-точь такие же, как и тысячу лет назад. Верим в сглаз, нечистую силу, добрую сказку и счастливую судьбу.

Православие, конечно, внесло свой огромный вклад в упорядочивание системы этих народных дат и событий. Вот только под венцом христианского праздника нет-нет да и проглядывает хитрая рожица какой-нибудь русалки или домового. А наши любимые блины на Масленицу окажутся гораздо старше и сырной недели, да и самого православия.

Но как празднует русский человек? Да, конечно, можно и в церковь сходить, и на улице хороводы устроить. Украсить дом и двор, померяться силой и сноровкой. Вот только после всего этого нас ждет главная житейская радость – обильный стол. Который даже во времена поста наши предки умели делать хлебосольным.

Но все-таки о предмете этой книги. Мы ведь не случайно назвали ее «сладкий» календарь. Именно они – заедки, выпечка,

десерты – и завершали всегда русскую трапезу. А некоторые – как, к примеру, разгонные пряники – так и вовсе намекали гостям, что обед подошел к концу и пора по домам.

Совместно с Музеем русского десерта из всего разнообразия наших праздников мы выбрали для вас те, что явно несут в себе эту сладкую «начинку». Там, где традиция требовала приготовления особенных сладких блюд, которые были или символом этой даты, или просто вошли в праздничный обиход.

Вот почему рассказ о привычках и обычаях на тот или иной праздник сопровождаются в этой книге и рецептами. Все они – старинные и более современные – неоднократно опробованы нами. Так что читайте, готовьте, вспоминайте о нашем прошлом, культуре народа. Пусть и не всегда она была сладкой и радостной, но это наша жизнь и история. Изучать которую, оказывается, можно не только по учебнику. Но и просто, попивая чай за столом.

Сочельник

Канун Рождества (6 января) стали называть Сочельником, как полагают, из-за традиции обязательно угощать в этот день сладкой кашей – сочивом. Зерна пшеницы и других злаков, разваривались при этом на меду. Кутья – так еще называется это блюдо на Руси. Сочиво, однако, делалось немного пожиже. Некоторые думают, что название блюда происходит от слова «сочиться» (медом, соком). Но это не совсем так.

Кутья или сочиво – одно из древнейших наших кушаний. Первые упоминания о нем относятся к XII веку. Для приготовления кутьи, пишется в «Вопрошении» Кирика (иеромонаха и доместика новгородского Антониева монастыря) епископу Новгородскому Нифонту (1129–1156), «взять три части вареной пшеницы, а четвертую – гороха, бобов и сочевицы, также вареных, приправить медом и сахаром». Сочевица (старинное название чечевицы) и дала блюду свое имя.

Сочельник – самый волшебный и загадочный вечер. Оканчивается многодневный пост, все уже в предчувствии праздника Рождества. Какой уж тут сон! Гадание – вот, чем занималась молодежь. Владимир Даль рассказывает, что в сочельник парень кладет под подушку хлеб, соль, воду и наперсток, ожидая, что ему привидится невеста.

У славян именно в этот день традиционно начинаются святки – две недели зимних праздников, продолжающихся вплоть до Крещения (19 января). О них наш отдельный рассказ. А сам же сочельник – это начало колядований. И хотя официальная церковь всегда весьма прохладно относилась к этой народной практике, колядки – это наша народная традиция. Зародилась она, очевидно, задолго до принятия христианства. А с его приходом просто несколько видоизменилась.

В колядках стали использоваться библейские мотивы – прославление Рождества, поздравления хозяев дома, пожелания благополучия в семье. Считалось, что колядующие дети и

молодежь призывают удачу и благополучие хозяевам дома. А прогнать их считалось если не грехом, то уж плохим поступком. В каждом дворе колядующих награждали гостинцами. Эта красочная привычка сохранилась и в советское время в селах и деревнях нашей страны.

Если вернуться к православной традиции, то в сочельник не принято вкушать пищу до появления первой звезды, после чего на стол подают сочиво – вареные в меду зерна пшеницы или отварной рис с изюмом, постные блюда. В ритуальном застолье этого вечера есть практически обязательные блюда. Это рыба – отварная или запеченная. А также густой взвар (узвар) – компот, состоящий из разных целых или сухих фруктов (яблок, груш, вишен, айвы, абрикосов, слив, изюма, инжира). А уже с наступлением 7-го числа разрешалось подавать мясные кушанья.

Сочиво (полужидкая постная кутья)

Что нужно:

1,5 стакана зерен пшеницы

150 г мака

150 г очищенных грецких орехов

5 ст. ложек меда

Что делать:

Зерна пшеницы залить водой и сварить полужидкую кашу.

Мак растереть в ступке и перемешать со сваренной кашей и медом. Добавить рубленные орехи.

Взвар из сухофруктов

Что нужно:

500 г сухофруктов (яблоки, груши, курага, чернослив, изюм)

2 литра воды

3 ст. ложки меда

1 палочка корицы

Что делать:

Сухофрукты промыть несколько раз теплой водой.

В кастрюлю налить воду, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить сухофрукты и варить при слабом кипении 5 минут.

Снять с огня, накрыть крышкой и остудить до комнатной температуры.

Добавить мед, перемешать.

Взвар лучше готовить накануне подачи на стол.

Рождество

Рождество Христово, приходящееся на 25 декабря, всегда было на Руси днем не только торжественным, но и веселым.

У государя русского и его приближенных в Рождество – много забот до застолья. Вот как описывает распорядок его дня 24–25 декабря русский историк Иван Забелин. Накануне Рождества государь Алексей Михайлович делал тайный выход в сопровождении только отряда стрельцов в тюрьмы и богадельни, где из собственных рук раздавал милостыню «тюремным сидельцам, полоняникам, богаделенным, увечным и всяким бедным людям». В расходных записках 1664 года находим следующее: «для полоняников… взяти с Кормового дворца взаем 40 туш свинины, 16 стягов говядины, 10 фунтов сала, 500 яиц…»

А на женской половине дворца, у царицы, в этот день также совершались свои обряды. Приезжие боярыни вместе с поздравлениями по старому обычаю подносили царице перепечи (род сдобных куличей или караваев). В 1663 году царице Марье Ильиничне и царевнам поднесли 426 (!) перепечь.

Наутро 25 декабря государь принимал патриарха, прибывавшего к нему поздравить с праздником и пожелать «многолетия». После литургии в соборе, переменив наряд, государь шествовал во дворец, где приготовлялся праздничный стол «на патриарха, властей и бояр».

А уж за столами – «богату еству подают: лебеди, потрох лебяжей, гуси верченые, тетереви, куропоти, ряби, поросята верченые, баранина росолная, баранина печеная, поросята росолные, потрох поросячей, ухи курячьи, солонина с чесноком и с зелием, лосина, осердие лосие в росоле, губа лосья, зайцы сковородные, говядина шестная, колбасы, желудки, тукмачи, лапши, караси, кундумы, шти». Эти цитаты, напоминающие фильм «Иван Васильевич меняет профессию», на самом деле подлинные – из «Домостроя» (1550-е годы).

Впрочем, в каждом доме – свои порядки. И если во дворце все

чинно и помпезно, но в обычных крестьянских избах к вечеру начиналось самое веселье. Обычай колядования, как наследие еще дохристианских времен, никуда не исчезало из русских деревень. Зажигали костры, водили вокруг них хороводы, одевали маски и ходили в них по дворам, частенько водя за собой живую козу.

Официальная церковь многие века боролась против веселого обычая, видя в нем угрозу «поклонения бесам», пыталась противопоставить ему обряд «славления». Вот только обычные люди наслаждались этими недолгими часами настоящего праздника – доброго, изобильного, радостного.

На Рождество, конечно, нет никаких ограничений в еде. И праздничный ужин можно разнообразить любыми блюдами – салатами, мясом, рыбой, десертами и пирожными. Правда, если вы соблюдали пост, то выходить из него нужно все-таки постепенно. Так что умеренность никогда не повредит.

Самбук из чернослива

Что нужно:

500 г чернослива без косточек
130 г сахара
400 мл воды
1 ст. ложка желатина
5 яичных белков
Лимонная кислота на кончике ножа

Что делать:

Чернослив залить холодной водой на 2 часа. Отварить в этой же воде до мягкости чернослива. Остудить до комнатной температуры. Отвар слить и в нем замочить желатин. Прогреть (но не кипятить) до полного растворения.

К черносливу добавить сахар, белки и лимонную кислоту и взбить блендером до пышности. Ввести отвар с желатином, продолжая взбивать. Разлить по формочкам и охладить.

Козули

Что нужно:

850 г муки

200 г сливочного масла

2 стакана сахара

1 целое яйцо

2 желтка

3 ч. ложки смеси молотых пряностей (корица, имбирь, гвоздика, душистый перец, бадьян)

1 ч. ложка соды

Щепотка соли

150 мл горячей воды

Для глазури

1 яйцо (белок)

200 г сахарной пудры

1/2 ч. ложки лимонного сока.

Что делать:

В алюминиевую кастрюлю с толстым дном всыпать 1 стакан сахарного песка, поставить на средний огонь и, помешивая, сварить карамель до темно коричневого цвета – должен пойти сизый дымок. Осторожно влить горячую воду (кипяток) и перемешать до растворения карамели. Добавить оставшийся сахар, перемешать и варить до полного растворения сахара. Снять с огня. Положить нарезанное на кусочки сливочное масло, добавить пряности, соль и соду. Перемешать. Яйцо и желтки немного взбить вилкой и влить в карамель. Тщательно перемешать и порциями всыпать муку. Когда тесто станет плотным, переложить на стол, присыпанный мукой и вымесить до гладкости. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на сутки.

На следующий день достать из холодильника, разделить на 2–3 части и раскатывать толщиной 3–4 мм.

Духовку включить на разогрев до 210 градусов.

Вырезать фигурки специальными вырубками для печенья или по нарисованному трафарету. Традиционная форма козуль – олень, котик, ангелочек, петушок, колокольчик, звездочка. Коктейльной трубочкой можно сделать небольшое отверстие, чтобы можно было повесить на елку.

Выпекать в разогретой духовке 5 минут.

Пряники полностью остудить и украсить глазурью.

Приготовление глузури. Яйцо слегка взбить и добавить сахарную пудру. Взбить до густоты и вязкости. Влить лимонный

сок, перемешать. Можно добавить любой пищевой краситель. Сделать корнетик из бумаги, наполнить глазурью и украсить пряники.

Святки

Святки – славянский народный праздник. Двенадцать дней «от звезды и до воды», то есть от появления первой звезды в канун Рождества и до крещенского освящения воды. Этот праздник – яркое свидетельство смещения языческих и христианских обрядов в нашей истории.

Вообще говоря, никаких сведений об обычае святок до XVII века просто нет. Это не значит, что их не отмечали. Просто сам Новый год в допетровские времена начинался с 1 сентября (а еще раньше и вовсе с марта). Так что во многом старый языческий праздник приспосабливался к изменяющейся эпохе.

Русские праздники – всегда были удивительным сочетанием душевного подъема с простыми застольными удовольствиями. Просто угощенье всегда рассматривалось нашими предками как непременная часть любого торжества. И заглянув в нашу седую старину, мы порой встретим на удивление близкие нам сегодня картины.

«Охоч до праздников русский народ, и в эти две недели от Рождества вплоть до Крещения никто уже не возьмется ни за какую работу. Для большинства людей пришли колядки – блины да ладки (оладьи)», – наступала пора взаимных угощений, веселья и радости.

Если с чем и согласится в этой цитате из книги 1899 года наш современник, так это насчет работы. Похоже, что многословные споры министров и депутатов, – много это или мало 10 дней новогодних праздников, – давным-давно были решены нашими предками. Традиция длительного неторопливого празднования и взаимного угощенья на Рождество была на Руси незыблема. Вот как описывал старинное русское хлебосольство историк А. Терещенко (1846 год): «Хозяин с радостию принимал гостя, не скупился перед ним. Самым величайшим упреком было, кто скажет: ты забыл мой хлеб-соль».

Начиная с 1700 года благодаря указу Петра I (решившего

ввести в России григорианский календарь) Рождество фактически слилось с празднованием Нового года. «Колядки», «колядовать» – все мы помним об этом еще древнеязыческом обычае. Но, конечно, на памяти современных людей колядки – это рождественские песни, это стучащиеся в дверь дети, надеющиеся получить конфеты и сладости.

Впрочем, не спешите. Не все так просто. Колядки – это еще и очень простое невзыскательное кушанье, издавна выпекаемое к празднику. Сегодня оно почти забыто, но еще 200–300 лет назад его знали все. «Колядки», «калитки» – род пирожков из пресного ржаного теста.

Святки – время гаданий. Молодые девушки собирались у кого-нибудь в доме, гадая о будущем суженом. Хозяева угощали красавиц сушеными плодами, пряниками и взваром, кормили вареньями и печеньями. И между делом сами просили погадать на свое будущее. Ведь, всем так хочется верить в прекрасную сказку.

Колядки (калитки, преснушки)

Что нужно:

Для теста:

140 пшеничной муки

140 г ржаной муки

200 мл воды, молока или кефира

Щепотка соли (в преснушки соль не добавляется)

Для начинок:

Ягодная:

1 стакан ягод свежих или замороженных (земляника, черника, голубика, брусника, малина)

2 ст. ложки сахара

1 ч. ложка крахмала

Картофельная:

7 шт картофеля

1 яйцо

3 ст. ложки сливочного масла

Соль по вкусу

Приготовить обычное картофельное пюре.

Творожная:

200 г творога

2 желтка

2 ч. ложки сахара

Соль по вкусу

Пшенная:

1 стакан пшена

2 стакана молока или воды

Сливочное масло

Соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую кашу на воде или молоке. Добавить сливочное масло, соль.

Что делать:

В жидкость насыпать муку, замесить тесто. Если добавляете соль – смешать с мукой.

Тесто завернуть в пленку и дать полежать 30 минут.

Духовку включить на разогрев до температуры 210–220 градусов.

Тесто скатать в жгут и нарезать на кусочки весом 45–50 граммов. Раскатывать каждую в круглый тонкий сочень толщиной 2–3 мм. На середину класть начинку, края нахлестывать на начинку и делать складочки.

Калитки с картофельной, творожной и пшенной начинкой

перед выпечкой смазать сметаной, смешанной с желтком.

По готовности калитки щедро смазать сливочным маслом ли маслом со сметаной.

Прянички

Что нужно:

700 г муки
100 мл молока
50 г топленого масла
270 г меда
2 яйца
1 ч. ложка молотой корицы
1/3 ч. ложки молотой гвоздики
1/2 ч. ложки соды

Для отделки:

1 яйцо
150 г рубленного миндаля

Что делать:

Масло и молоко разогреть на водяной бане, не доводя до кипения. Снять с огня, добавить мед и перемешать. Добавить все остальные ингредиенты и замесить тесто. Накрыть пленкой и оставить на 40 минут.

Духовку включить на разогрев до 200 градусов.

Тесто раскатать слоем примерно 1–1,5 см и вырезать небольшие круглые пряники диаметром 5 см.

Яйцо для смазывания смешать вилкой, смазать пряники. Сверху посыпать миндалем.

Выпекать в разогретой духовке 7–8 минут – до готовности.

Гордеев день

Трудно сказать, насколько этот день народного календаря примет – 16 января – связан с христианским мучеником Гордием Каппадокийским, давшим ему название. По существу, ничего кроме имени не объединяет его с праздником, получившим крестьянское прозвище «Оберег коровы».

Суеверное отношение к окружающему миру, характерное для бытового православия, диктовало эту задачу – обезопасить скот от нечистой силы. Обеспечить его плодовитость и здоровье, так важные для небогатого крестьянского быта. Вот и проводились всевозможные «охранительные» обряды.

Чтобы отогнать ведьм, способных навредить скоту, чего только не делали в этот день – и свечи над воротами привязывали, и домового просили присмотреть за скотиной. Какое уж тут христианство! Так в повседневном быту наших предков многие века сохранялись языческие мотивы, лишь слегка приукрашенные православной «оболочкой».

Не будем забывать и то, что Гордеев день включен в общий «святочный» период, сопровождавший жизнь россиян в начале января. Так что все эти заговоры органично ложились в общую атмосферу сказки и чудес, которых так ждали наши предки в эти зимние дни.

Но, конечно, не только за песнями и гаданиями проводили этот день. Овсяная каша на молоке специально готовилась хозяйками для людей и… коров. Да-да, обычай угостить корову – отличительная примета этого дня. Обычная деревенская каша – не бог весь какая выдумка. Кто же ее не знает? Хоть и вкусна она получается в печи с молоком, да публика побогаче хотела и угощенья соответствующие. Казалось бы, что может быть проще каши. А вот посмотрите на такую историю.

Как-то в книге нашего старинного кулинара Екатерины Авдеевой, изданной еще в 1840-х годах, мы встретили очень вкусное блюдо – кашу Барановых из ячневой крупы. Приготовили,

понравилось. А вот, что за Баранов такой или Баранова, пришлось поискать.

Графиня Юлия Федоровна фон Баранов (урожденная графиня Адлерберг) была воспитательницей маленького великого князя Александра Николаевича, будущего Александра II, и его сестер.

Их-то она заботливо откармливала ячневой кашей по рецепту, известному ей с детства в эстляндском имении родителей – Адлербергов. Воспитанники подросли, а вкус к "барановской каше" сохранили.

С сыном графини графом Эдуардом Барановым Александр II сохранил тесную дружбу на всю жизнь, тот мог войти к нему в любое время дня и ночи без доклада и обращался к императору на «ты». А кашей они продолжали регулярно угощаться на охотах в узком кругу в псковских лесах.

Каша овсяная

Что нужно:

1 ст. овсяных хлопьев Геркулес

2 стакана воды

1 стакан молока

1 ст. ложка сахара

1/4 ч. ложки соли

2 ст. ложка сливочного масла

Что делать:

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар, овсяные хлопья. Перемешать, довести до закипания, убавить огонь и варить 5 минут.

Влить молоко, довести до кипения и варить 5 минут.

Снять с огня, положить сливочное масло.

Каша Баранова

Что нужно:

200 г ячневой крупы

2,5 ст. молока

1 ст. ложа сливочного масла

4 яйца

200 г сметаны

Соль по вкусу

Для подачи – сахарный песок и сливки

Что делать:

Крупу промыть и замочить на 3 часа.

Слить невпитавшуюся воду и залить крупу горячим молоком и положить 1/2 ст. ложки сливочного масла и соль. Довести до закипания, убавить огонь и варить на маленьком огне до готовности.

Духовку разогреть до температуры 190 градусов.

Яйца слегка взбить со сметаной. Смешать с кашей и добавить 1/2 ст ложки сливочного масла.

Выложить в форму для запекания, разровнять ложкой и запечь до румяной корочки.

Подавать с сахарным песком и густыми сливками.

Крещение

Крещение (19 января) – один из главных православных праздников. Он напоминает нам о крещении Иисуса Христа в реке Иордан Иоанном Предтечей. Долгое время этот праздник совпадал с Рождеством и назывался Богоявлением. Но, начиная с IV века, Крещение становится отдельным праздником.

До сегодняшнего дня отголоски той старины присутствуют в нашей жизни. Так же, как и у Рождества, канун праздника Крещения называется сочельником. Крещенским сочельником завершаются святки – народные праздники, колядования, гадания, – оставшиеся еще от язычества ритуалы. Помните у классика? «Раз в крещенский вечерок девушки гадали: за ворота башмачок, сняв с ноги, бросали», – рассказывал нам о старинном обычае ближайший друг А. С. Пушкина – поэт Василий Жуковский (1783–1852).

Освящение воды – одна из центральных и самых запоминающихся традиций в этот день. Согласно поверью, эта вода может стоять до следующего года, совсем не портясь. Верующие кропят ей свое жилище, детей, стараясь таким образом оберегать их от горестей и бед. Впрочем, священники всегда уточняют, что вода не портится лишь «при благоговейном отношении». Так что люди сами могут оценить степень своей веры а, следовательно, безопасности и чистоты крещенской воды.

Что касается еды, то поста в Крещение нет. А вот накануне него – в крещенский сочельник – строгий пост соблюдается. И так же, как в сочельник рождественский, рекомендованное блюдо здесь – сочиво, которое готовят из крупы (пшеницы, риса), меда и изюма. Впрочем, с давних пор крещенский сочельник не отличался таким весельем, как другие зимние праздники. И это не удивительно, ведь, он был постным. Даже крещенские колядования назывались поэтому «бедными».

А уже в сам праздник 19 января на столах разнообразная и скоромная еда. В каждом доме старались накрыть стол богато.

Готовили мясные похлебки, вареники, жаркое, птицу. Запекали окорок, буженину, потроха жарили с луком, репой, а позже и с картошкой. Как и на любом праздничном столе не обходилось в этот день без рыбы. А под такую закуску и водочки, всяких настоек-наливок выпить не грех.

В заключении же трапезы, как всегда, выпечка – яркая, пышная, вкусная. Чем только не угощали хозяйки гостей! Караваи, блины, калачи, пироги, хворост, пряники. А сегодня и кекс не редкость. Особенно уважался за столом в этот день сладкий кисель. Да и вообще все сладкие блюда – с начинкой из варенья, меда, орехов, сухофруктов.

Свекольные блины на кефире с медом

Что нужно:

1 небольшая свекла (200–250 г)
500 мл кефира
250 г муки
2 яйца
1,5 ст. ложки сахара
1/4 ложки соли
1/5 чайной ложки лимонной кислоты
1/2 чайная ложка соды
сливочное масло для смазывания блинов

Что делать:

Свеклу испечь, остудить и натереть на мелкой терке или измельчить блендером.

В кастрюле разогреть кефир с сахаром, солью и лимонной кислотой. До температуры примерно 40 градусов.

Яйца слегка взбить.

В посуду, в которой будут замешиваться блины высыпать всю муку. Влить половину кефира и тщательно перемешать. Добавить яйца и свеклу.

Добавлять понемногу оставшийся кефир. Тесто должно быть состояния жидкой сметаны.

Тщательно перемешать и всыпать соду.

Аккуратно размешать тесто. Половником тесто брать очень аккуратно и половник в тесто не опускать, вешать на край посуды.

Выпекать на разогретой сковороде, смазанной кусочком сала.

Маслом щедро смазывать с двух сторон. Подавать с медом.

Кекс

Что нужно:

3 яйца

100 г. сливочного масла (комнатной температуры)

200 г. сметаны

1,5 стакана сахара

2,5–3 стакана без верха муки

лимонная кислота на кончике чайной ложки.

1 чайная ложка соды

1 стакан изюма

ваниль или 1 чайная ложка цедры лимона

Для глазури:

100 г. сахарной пудры

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка горячей воды

Что делать:

Духовку включить на разогрев до 180 градусов. Форму для выпечки смазать маслом и присыпать мукой.

Весь процесс приготовления можно доверить комбайну.

Масло с сахаром взбить добела и по одному добавить яйца. Затем добавить сметану, изюм, лимонную кислоту, ароматизаторы, и вымешать.

Просеять муку вместе с содой и замесить тесто – тщательно, но не долго.

Выложить в форму, разровнять поверхность и поставить в духовку.

Кекс будет готов через 50–60 минут. Если будет сильно зажариваться – накрыть бумагой для выпечки. Признак правильно испеченного кекса – трещина вдоль изделия. Готовность проверить зубочисткой. Готовому кексу дать отдохнуть в форме 10–15 минут, перевернуть на блюдо, залить глазурью и полностью остудить.

Глазурь. Сахарную пудру растереть с лимонным соком и горячей водой.

Татьянин день

Эта дата, хоть и посвящена раннехристианской мученице Татьяне, в нашей истории имеет вполне светское звучание. Дело в том, что в этот день в 1755 году императрица Елизавета Петровна подписала указ об основании Московского университета. А его покровитель и многолетний куратор Иван Шувалов возможно специально подгадал с датой своего прошения царице, выбрав для него именины свой матери Татьяны. Так и появился на свет знаменитый праздник московского, а потом и всероссийского студенчества.

Отмечали Татьянин день в Российской империи всегда ярко и шумно. В конце XIX века в этот день университетская молодежь праздновала в самых лучших, самых роскошных ресторанах – в «Эрмитаже», в «Стрельне», у «Яра». Поначалу этот праздник прижился только в Москве, но в нём принимал участие практически весь город.

Московский фельетонист Влас Дорошевич (1865–1922) писал, что владелец ресторанной империи Иван Натрускин в этот день отказывал людям, кидавшим сотни рублей, и отдавал свой сказочный зимний сад в полное распоряжение студентам, пившим лишь пиво. – Но ведь у вас пальмы! Бог знает, каких денег стоит! – говорили ему. Старик улыбался: – Ничего! Будут докторами, адвокатами, – тогда заплатят!

Автор одноименного салата ресторатор Люсьен Оливье выбирал на улице какого-нибудь бедно одетого молодого человека, давал ему денег и говорил:

– Пожалуйста, подите ко мне в ресторан, спросите бутылку пива, заплатите двугривенный и дайте человеку на чай пятачок.

Кругом проедались состояния. А Оливье откуда-нибудь издали, незаметно, следил, как отнесется избалованный половой к пятачку на чай. Поклонится ли совершенно так же, как кланяется за "брошенную двадцатипятирублевку". И горе, если зазнавшийся лакей с презрением отодвигал пятачок обратно, или

не удостаивал бедного студента даже взглядом.

Что ели празднующие студенты? Самые недорогие блюда: потроха, квашеную капусту, селедку, отварное мясо и холодец. Помимо пива на столе присутствовали черный хлеб, квас или морс.

Но отвлечемся от студенческой жизни. Обычная же традиция в этот день хорошо описывается старой пословицей: Татьяна и каравай печёт, и половики на реке бьёт, и хоровод ведёт.

Если на этот день выпадали именины, то для виновницы праздника выпекали каравай. Он и символизировал ее дальнейшую судьбу. Если хлеб хорошо поднимался, то впереди ждала удача – жизнь пойдет в гору. Если каравай гладкий, без изъянов – весь год будет счастливым и спокойным, а если трескался, – жди испытаний. Ну, а когда сдоба пригорала, корочку отдавали на съедение имениннице, это сулило готовность принять все, что приготовит ей судьба.

Каравай

Что нужно:

Для опары:

225 г муки

10 г прессованных дрожжей

60 г воды

113 г молока

Для теста:

Опара вся

250 г муки

6,5 г соли

50 г сахара

35 г смальца

20 г яйца

75 г воды

Для смазывания

1 яйцо

1 ч. ложка воды или молока

Что делать:

Приготовить опару. Дрожжи растворить в воде, добавить молоко и муку. Размешать и оставить на 3,5–4 часа.

К опаре добавить воду, яйцо, соль, сахар, смалец и перемешать. Всыпать муку и замесить гладкое тесто.

Тесто оставить для брожения на 1,5 часа. Через 45 минут сделать обминку.

По окончании брожения тесто обмять, немного оставить для украшения. Сформовать каравай, украсить и оставить на расстойку на 30–40 минут.

Духовку поставить на разогрев до температуры 180 градусов.

Яйцо для смазывания смешать вилкой с молоком или водой. По окончании расстойки каравай смазать яйцом и поставить выпекать в разогретую духовку на 60–75 минут.

Ватрушки

Что нужно:
Для опары
225 г муки
180 г воды
3 г прессованных дрожжей
Для теста
225 г муки
35 г сахара
75 г воды
25 г сливочного масла
25 г сухого молока
1/2 ч ложки соли г
3 г прессованных дрожжей
Для начинки
225 г творога

1 ст. ложка сметаны

40 г сахара

1/2 большого яйца
Щепотка соли

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка сливочного масла
Для смазывания
1 яйцо
1 ст. молока
Что делать:

Приготовить опару. Дрожжи растворить с воду, добавить муку и оставить на 15 на столе, затем убрать в холодильник на 7–8 часов.

Для теста дрожжи растворить в воде, добавить в опару и размешать. Добавить все остальные ингредиенты и замесить гладкое тесто – руками или в комбайне.

Оставить подходить на 2 часа. После первого часа сделать обминку.

Приготовить начинку. Творог размять со сметаной, маслом и яйцом. Добавить сахар, щепотку соли, муку. Перемешать.

Подошедшее тесто обмять и разделить на 12 частей.

Покатать, накрыть пленкой и оставить отдохнуть на 15 минут.

Каждый шарик примять в сочень толщиной 1 см и оставить еще на 45 минут.

Духовку включить на разогрев до 230 градусов.

Яйцо разболтать вилкой с молоком.

Противень застелить бумагой для выпечки и разложить сочни. Смазать сочни яйцом и придавить середину стаканом. Положить начинку, разровнять. Края ватрушки смазать оставшимся яйцом.

Выпекать 20–25 минут.

Масленица

Масленица – древний славянский праздник, пришедший к нам из языческой культуры и сохранившийся после принятия христианства. Церковь включила Масленицу в число своих праздников, назвав его Сырной, или Мясопустной неделей, так как она предшествовала Великому посту.

Масленица, конечно, главный праздник для выпечки. Он справедливо считается одним из самых «кулинарных» во всем году. Блины, блины, блины! Пшеничные, гречневые, овсяные, пшенные, заварные, дрожжевые… Мы говорим «Масленица» – подразумеваем «блины». Эти радостные дни издавна пропитаны их вкусным запахом.

А уж как ели блины в старину! Вот сами почитайте. «Во всю неделю пекут из гречневой или пшеничной муки блины на масле, – пишет известный русский ученый-этнограф XIX века А. В. Терещенко. – Блины подаются повсюду горячими, простывшие теряют свое достоинство. Повсюдное подчивание блинами на масле и водкою, родило поговорку: не житье, а масляница».

И все-таки настоящие русские блины – гречневые. Это сегодня все мы привыкли делать их из пшеничной муки, а раньше ее использовали нечасто. Что, в общем, легко объяснимо: даже белый ситный хлеб был скорее праздничным угощеньем.

Впрочем, не следует считать, что блинная традиция на масленицу существовала на Руси повсеместно. Конечно, блины у нас существовали давно. Другое дело, что именно как масленичное угощение они использовались далеко не всегда. Скажем больше: нет никаких письменных указаний на это до XVI века. То есть была и масленица, были и блины. Но вот вместе они тогда как-то не сходились. Именно об этом можно, в частности, прочесть у знаменитого русского историка Николая Костомарова (1817–1885): «Блины не составляли принадлежности маслянницы, как теперь. Символом маслянницы были пироги с сыром и хворосты, – вытянутое тесто с маслом. Пекли также тестяные

шишки, левашники, перепечи, орешки: все эти виды подавались в масле».

Этому есть простое объяснение. Дело в том, что изначально на Руси, как и во многих других странах мира, Новый год – был весенним праздником. По древней традиции, он издавна праздновался в начале марта. И в этом смысле языческая масленица просто предшествовала ему. Так на Руси продолжалось примерно до конца XV века, когда в 1492 году Великий князь Иван III, дедушка Ивана Грозного, одобрил постановление Церковного собора о переносе Нового года на 1 сентября.

Одновременно церковные власти учредили вместо языческого праздника свой, специально сдвинув для этого границы великого поста. Даже сам термин «масленица» возникает лишь в XVI веке. Период проведения древнего славянского праздника сократился до одной недели. Мясо в этот время уже исключается из пищи, а молочные продукты еще можно употреблять – вот и пекут блины масленые.

Гречневые блины

Что нужно:

1 ст. гречневой муки
1 ст. пшеничной муки
4 ст. молока
18 г свежих дрожжей
3 яйца
0,5 ч. ложки соли
4 ч. ложки сахара
Сливочное масло для смазывания блинов

Что делать:

Вскипятить 2 стакана молока. Муку размешать с половиной стакана холодной воды, а затем залить горячим молоком. Размешать венчиком, чтобы не было комков. Остудить до комнатной температуры. Дрожжи развести в 1/4 стакана теплого молока и добавить к гречневой муке. Еще раз тщательно размешать, накрыть и оставить на 2 часа.

Взбить яйца с солью и сахаром.

В подошедшую гречневую муку добавить пшеничную муку, оставшееся молоко. Перемешать и добавить взбитые яйца. Перемешать и поставить на 2 часа для подъема.

Выпекать на разогретой сковороде с двух сторон.

Резники

Что нужно:

1 стакан муки + еще до крутого теста

2/3 стакана сливок 22 % жирности

110 г сметаны

3 яйца

60 г сливочного масла

1/2 пакетика сухих дрожжей или 15 г свежих

Растительное масло для жарки во фритюре

Что делать:

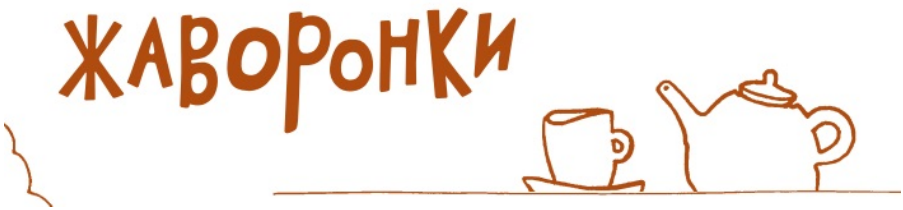
Приготовить опару из сливок, сметаны, муки, яиц и дрожжей и дать хорошо подняться.

Добавить мягкое сливочное масло, муку до консистенции крутого теста, тщательно вымесить и дать подняться тесту еще раз.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и нарезать ромбиками со сторонами 4–5 см. Жарить в разогретом растительном масле.

Подавать с густыми сливками, сметаной и сахарной пудрой.

Жаворонки



Церковный день памяти 40 севастийских мучеников чаще всего отмечается 22 марта. Главная его примета – приготовление жаворонков, печеных из постного теста птичек. И если в православной доктрине они символизировали улетающие к богу души мучеников, то в народной традиции это просто возвращение с приходом весны перелетных птиц. Ведь, дата эта близка ко дню весеннего равноденствия, когда день равен ночи и теплая пора уже полностью вступает в свои права.

Встреча весны некогда была на Руси длительным обрядом, начинавшимся еще на масленицу. Причем в разных регионах и губерниях он приобрел разные формы, первоначальный же смысл действий забывался, а во многих местах совсем утратился. Так или иначе, но уже к концу XIX века самым распространенным обрядом встречи весны было выпекание «жаворонков» – печенья в виде птичек.

«Жаворонки» пекли в определенный день, который в народном быту получил имя «сороки», возможно в честь поминовения тех самых 40 мучеников времен раннего христианства. Форма печенья отличалась в разных местах и даже в соседних деревнях. Но везде ему старались придать форму птичек. И даже вставляли им глаза – изюминки, или же сушеные ягоды черники. «Эти печенья, – писали «Орловские епархиальные ведомости» в 1866 году, – обыкновенно украшаются всевозможными вычурами и даже позолотой, и продаются при входах в церковь и на торгу».

Само же название «жаворонки» объяснялось просто. Считалось, что именно в этот день прилетают эти птицы и приносят весну. Впрочем, на юге Курской, Орловской губерниях печенье называли «кулики», а иногда «чувильки», что было подражанием птичьему пению.

Но не всегда русские делали из теста птичек. Например, под Брянском пекли в этот день пироги или «сороки» – 40 шариков,

которые давали скоту, когда впервые выгоняли его на луга. А специально испеченные пироги пожилые женщины бросали в воду, когда молодежь начинала петь веснянки. В Тверской губернии «жаворонков» делали для детей, давали их и овцам. В новгородских селах хозяйки пекли 40 «орехов» из ржаной и овсяной муки, а потом каждый день выбрасывали по одному на улицу и заклинали мороз: «Мороз, Красный нос! Вот тебе хлеб и овес! А теперь убирайся по добру, по здорову».

В старину в Малороссии, отмечал изданный в 1877 году «Церковно-народный месяцеслов», на день сорока мучеников был у школьников обычай приносить своему учителю по сорок бубликов. Там же готовили на этот день галушки из теста, бросали их в горячую воду, и каждый взрослый член семьи съедал по сорок штук.

Жаворонки постные

Что нужно:

Для теста:

250 мл воды

70 г сахара

8 г прессованных дрожжей

500 г муки

70 мл растительного масла

1/2 ч. ложки соли

Для украшения:

20 г сахара

50 мл крепкого чая

Изюм

Что делать:

В теплой воде растворить дрожжи, добавить 1 ч. ложку сахара, перемешать и всыпать примерно 70 г муки. Замесить опару. Оставить в теплом месте на 30 минут.

В готовую опару добавить оставшийся сахар, соль и порциями влить растительное масло, чередую с порциями муки. Замесить гладкое тесто, оно должно практически не липнуть к рукам.

Накрыть и поставить в теплое место на полтора часа, сделать один раз обминку через 40 минут.

Для смазывания заварить крепкий чай, добавить сахар.

Тесто обмять, разделить на кусочки примерно по 100 г. Подкатать в шарики и дать отдохнуть 12–15 минут. Затем сформовать печенье в форме птичек. Раскатывать шарики в жгутики длинной примерно 17–18 см. Завязать жгут узелком и из верхнего края вылепить головку и клювик, а нижний край жгута приплюснуть и разрезать в нескольких местах ножом – это хвост.

Изюминки разрезать на небольшие кусочки и сделать глаза.

Оставить жаворонки на расстойке на 30 минут.

Духовку включить на разогрев до 170 градусов

Смазать печенье чаем и поставить выпекать. Жаворонки будут готовы через 30–35 минут.

Из этого количества теста получается 8–9 птичек.

Баранки

Что нужно:

500 мл теплой воды

150 г сахара

20 г прессованных дрожжей

3-4 ст. ложки растительного масла

1/4 ч. ложки соли

1 кг муки

сахарная пудра для присыпки

Что делать:

В теплой воде растворить дрожжи, добавить сахар, соль, растительное масло, размешать.

Постепенно добавить муку и замесить тесто. Поставить на 40–50 минут в теплое место.

Подошедшее тесто обмять и раскатать толщиной примерно 1 см. Тонким стаканом вырезать кружочки, а середину – рюмкой.

Готовые баранки уложить на противень, оставить на расстойку на 30 минут.

Духовку включить на разогрев до 170 градусов. Выпекать 20–25 минут до золотистого цвета.

По готовности достать и посыпать сахарной пудрой.

День Иоанна Лествичника

Отмечаемый в четвертое воскресенье Великого поста праздник посвящен памяти византийского философа и богослова Иоанна Лествичника. В православной церкви он считается святым. А написанная им в середине VI века книга «Лествица» обобщает его духовный опыт и рассказывает о постепенном – ступень за ступенью – приближении человека к христианским идеалам.

Впрочем, в русском простонародном быту философским воззрениям святого вряд ли уделялось очень уж большое внимание. И простым людям Иоанн Лествичник, вероятно, был близок другим. А именно сохранившейся историей о том, как он весьма спокойно относился ограничениям в еде. Не накладывая на себя излишних постов, он ел все, что допускалось монастырским уставом. Что уж там говорить, для нас, россиян, каждый праздник и много веков назад имел застольное значение. И в этом смысле поведение святого явно пришлось по нраву нашим предкам, поскольку оставляло простор для хлебосольных обычаев.

В этот день люди готовили специальное печенье в виде лесенок. Обратите внимание: такую же выпечку – лесенки, лестовки, лествицы – делали на день Вознесения господня. Там она навевала ассоциации о поднятии вверх, на небо. А вот на день Иоанна Лествичника символизировала ступени восхождения к духовному совершенству. И была, естественно, постной.

Печенье это носили в церковь, где окропляли святой водой. Угощали им священника, дьякона, алтарников. В разных губерниях для выпечки «лесенок» использовали разные рецепты. Где-то пекли их из ржаной муки, делая пресное или кислое тесто. Где-то брали отборную пшеничную муку и делали их сдобными. Форма тоже отличалась. Встречались варианты, повторяющие форму лестницы, – пересекающиеся как ступеньки жгуты из теста. Или же в печь отправлялась овальная лепешка, на которую

накладывали полоски из теста, а то и просто делали ножом надрез в виде лесенки. Бывало, что «лестница» из полосок теста накладывалась сверху на пышный пирог из творога, картофеля или каши. Такая выпечка могла быть и сладкой – с вареньем или маком.

Конечно, как и во многих других случаях, официальный церковный канон переплетался с народными обычаями и отголосками язычества. Поверье о том, что "на Иоанна Лествичника домовой до полуночи бесится" служило поводом для особых ритуалов. Для смирения домового били метлой по стенам избы, тыкали вилами в нижние бревна дома.

В этот день не обходилось и без ритуалов, связанных с плодородием земли. Испеченные «лесенки» с особыми приговорами и песнями съедали в поле на своей полосе, бросали в землю. Или просто ставили в поле вертикально, чтобы рожь была выше. Развита была и практика гадания «на лесенках». Печенье подбрасывали вверх или сбрасывали с колокольни, и по тому, разбилось ли оно делали вывод – много ли грехов у человека.

А к вечеру исполнившие все традиции люди собирались за столом. Где до поздней ночи можно было лакомиться этим символичным блюдом.

Печенье Лестнички постное

Что нужно:

1 стакан ржаной муки

1 ст. ложка меда

3 ст. ложки растительного масла

3 ст. ложки горячей воды

2 ст. ложки сахара

1/3 ч. ложки соды

1/4 ч. ложки соли

Корица

Что делать:

Духовку включить на разогрев до температуры 175–180 градусов.

Мёд растворить в горячей воде, затем добавить все остальные ингредиенты, кроме муки. Хорошо размешать. Затем порциями добавлять ржаную муку до получения эластичного теста.

Раскатывать из теста жгутики и формовать лесенки.

Выложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

Выпекать 8-10 минут. Печенье остудить.

Кисель из ягод

Что нужно:

250 г ягод (черной смородины, клюквы, брусники, голубики, земляники, ежевики, малины)

1 л воды

150 сахара

2 ст. ложки крахмала для жидкого киселя

4 ст ложки крахмала для густого киселя

Что делать:

Ягоды размять деревянной ложкой, отжать сок. Выжимки отварить и процедить (очень удобно сделать это в дуршлаге), добавить сахар и поставить на огонь.

Крахмал развести в 1/4 стакана холодной воды.

Отвар поставить на огонь и довести до закипания. При непрерывном помешивании ввести разведенный крахмал и одновременно влить отжатый ягодный сок. Довести до кипения и буквально через несколько секунд снять с огня. Быстро охладить – чем дольше кисель будет горячим, тем жиже он будет. Для того, чтобы не образовывалась пленка на кисели, посыпать поверхность сахаром или сахарной пудрой.

Благовещенье

В этот день (7 апреля) православными почитается Благовещение Пресвятой Богородицы. Это один из главных праздников в религиозном календаре. На Благовещенье «весна зиму поборола», отмечает Владимир Даль в своем словаре.

Предки наши считали не только тяжким грехом на Благовещение браться за какое-либо дело, но верили, что даже неразумная тварь чествует этот великий праздник. Как рассказывает «Словарь русских суеверий» (1782 года), «если птица проспит Благовещенскую утреню и завьет в этот день гнездо, то в наказание за это у нее отнимаются на несколько времени крылья, и она не может летать, а вместо того ходит по земле».

В древнем русском быту с праздника Благовещения отсчитывали начало года, который нередко назывался у наших предков «благовещенским». Это не просто фигура речи, а реальное положение дел. Ведь до 1492 года именно весной и отмечался Новый год. И лишь потом в соответствии с решением Великого князя московского, одобрившего постановление церковного собора, он стал праздноваться 1 сентября. Так он успешно существовал до петровских времен. Потом, как вы знаете, был 1919 год, когда возник странный артефакт – «Старый новый год».

По этой же логике благовещенье считалось также началом весны. Люди верили, что сам бог в этот день благословляет землю, открывает ее для посевов семян. Отсюда получил свое начало обычай накануне или на сам праздник освящать просфоры или семена: те и другие потом хранились крестьянами до первых весенних посевов как знак благословения божия для плодородия и благоденствия.

Но чтобы вызвать весну, надо было в домашнем быту как-то имитировать ее. А что лучше свидетельствует о смене времени

года, как ни прилет птиц? Вот поэтому одним из главных средств заклинания весны было (так же, как и на 22 марта – день сорока мучеников) испечь «жаворонков» или «куликов». Это печенье делали разной формы – со сложенными или растопыренными крыльями, из пресного ржаного теста. Птичек этих дети нитками привязывали к шестам. Ветер раскачивал их, и они как будто летели в небеса.

Важный и очень символичный обычай на Благовещение – отпускать на волю птиц, чтобы они донесли до господа людскую благодарность. В 1823 году, исполняя эту традицию, граф Ираклий Иванович Морков (генерал-лейтенант, ветеран наполеоновской кампании) дал вольную своему крепостному – художнику Василию Тропинину. В тот год великому портретисту исполнилось 47 лет. Через два года он напишет очень личную для него картину «Мальчик, выпускающий из клетки щегленка».

А в 1827 году создаст один из лучших портретов А. С. Пушкина. Насколько же символично для Тропинина, да и для всех российских крепостных, звучала стихотворная фраза поэта:

В чужбине свято наблюдаю
Родной обычай старины:
На волю птичку выпускаю
При светлом празднике весны.

Жаворонки Праздничные

Что нужно:
Для теста:
500 мл кефира

700 г муки

1 яйцо

100 г сливочного масла

200 г сахара

1/3 ч. ложки соды
Для смазывания:
1 яйцо
1 ч. ложка молока или воды
Что делать:

Масло растопить, но не кипятить. Охладить и смешать с кефиром, яйцом, и сахаром. Размешать до растворения сахара. В жидкость просеять муку вместе с содой. Замесить крутое тесто, если нужно добавить еще муки. Тесто не должно липнуть к рукам. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

Духовку включить на разогрев до 180 градусов.

Подготовленного теста сформовать жаворонков. Чтобы тесто не стало теплым, пока вы делаете жаворонки, разделить на три-четыре части и доставать из холодильника по очереди.

Яйцо слегка взболтать с молоком или водой и смазать жаворонков. Сложить и на противень и выпекать 15 минут до зарумянивая. Перед выпечкой птичек можно посыпать сахаром.

Кулебяка с рыбой и капустой

Что нужно:

Для теста:

1 кг муки

500 мл теплой воды

15 г дрожжей

200 мл растительного масла

20 г сахара

1 ч ложка соли

Для начинки:

1 кг свежей капусты

200 мл растительного масла

1 рыбы без костей (сом, форель)

1 луковица

Соль по вкусу

Что делать:

Из половины муки, теплой воды и дрожжей замесить опару и поставить в теплое место на 40 минут. Затем добавить оставшуюся муку и ингредиенты. Замесить гладкое тесто и поставить в теплое место на 2,5 часа. Два раза сделать обминку с интервалом 40 минут.

Подготовить начинку. Капусту мелко нашинковать, посолить, дать постоять с отжать сок руками. Лук нарезать мелкими кубиками. Пожарить капусту с луком на растительном масле до готовности. Остудить.

Рыбу поджарить на растительном масле до готовности. Остудить.

Подошедшее тесто обмять. Оставить немного на украшение, а остальное раскатать в квадрат толщиной 1 см. Зрительно разделить тесто на три части. На середину положить половину капусты, затем всю рыбу и сверху оставшуюся капусту.

Накинуть на начинку края теста и плотно защипать. Перевернуть швом вниз и подровнять кулебяку, придав ей форму хлебца. Украсить кулебяку. Дать кулебяке подойти 40–45 минут.

Духову включить на разогрев до 180 градусов.

Подошедший пирог наколоть вилкой, смазать поверхность крепким чаем и выпекать 45–50 минут.

Немного остудить и подавать к столу.

Пасха

Пасха – древнейший и самый важный христианский праздник. Он установлен в честь Воскресения Иисуса Христа. Церковное празднование Пасхи продолжается в православии 40 дней.

Праздник пасхи неизменно ассоциируется у нас с куличом. Высоким, сдобным, политым сверху сладкой помадкой. Именно такие куличи и ходят сегодня освящать в церковь в великую субботу. Но всегда ли они были такими?

Действительно, сегодняшняя кружевная сдоба – не такое уж и древнее завоевание кулинарной практики. Понятно, что несколько веков назад русская выпечка такой быть не могла. Да, кулич всегда был праздничным изделием, делался из пшеничной муки (дорогой и не сильно доступной). Но по вкусу вероятнее всего он напоминал тогда своего «близкого родственника» – калач.

Очевидно, что еще 200 лет назад кулич в России выпекался без формы. Он был подовый, т. е. готовился либо на «поду» в печи, либо на противне. Этот тип кулича сохранился надолго. Еще в первой половине XX века в деревнях нередко его таким и пекли.

А что из другой выпечки напоминает нам сегодняшний праздничный высокий кулич? Правильно – бабу, бабку (ее часто называют и ромовой бабой). Это в советские времена ром-баба была маленькой сдобной булочкой с изюмом, помещающейся в ладони. А в классическом виде это вполне сравнимое с куличом изделие.

И биографию свою оно ведет из XVIII века. Считается, что именно повар свергнутого польского короля Станислава Лещинского Николя Сторер в 1720-х годах привез во Францию рецепт «бабы». Ценитель хорошей кухни, Лещинский окунул как-то эльзасский пирог в вино. Результат впечатлил его. А новый

десерт был назван по имени любимого героя короля – Али-Бабы. Версия с этим названием, хоть и описывается в литературе, – не факт, что достоверна. Ведь, слово «баба» или «бабка» встречается и в русской, и в украинской кухне, и к Али-бабе никакого отношения не имеет. Но за давностью лет проверить это уже невозможно.

Довольно скоро с иностранными поварами ром-баба проникает и в Россию. В изданной в 1862 году «Петербургской кухне» Игнатия Радецкого рецепт так и называется – «баба короля Станислава». Вот тут-то и стали ее сравнивать со старым куличом. Вот он, казалось бы, идеал самого что ни на есть изящного кулича, да еще пропитанного вином, ромом. Так постепенно и происходила «замена» одного блюда другим, а часто и параллельное существование. Сначала в обеспеченных домах с изящной кухней. А потом уже и повсюду продаваться начали эти высокие формовые куличи. На радость детям и взрослым.

Подовый кулич

Что нужно:

Для заварного теста:

30 г муки

160 мл воды (молока или 50/50 воды и молока)

Для кулича:

540 г пшеничной муки

90 г сахарной пудры

8 г соли

9 г сухого цельного молока

18 г свежих дрожжей

2 яйца (слегка взбить)

60 г сливок 35 % жирности, взбить.

55 г молока

50 г растопленного сливочного масла

Что делать:

Приготовить заварное тесто – смешать воду с мукой венчиком до гладкости (без комков). Поставить на средний огонь и варить непрерывно помешивая до загустения – на поверхности должны держаться глубокие и четкие бороздки.

Снять с огня, накрыть пленкой во избежание высыхания и остудить до комнатной температуры. Смешать все сухие ингредиенты для кулича – просеянную муку, сахарную пудру, сухое молоко, соль. В чуть теплом молоке размешать дрожжи и добавить сливки и яйца, заварное тесто. Добавить муку с сухими ингредиентами.

Замесить в тестомесе (комбайне) до момента, когда все ингредиенты соединятся и добавить сливочное масло. Вымешивать, пока тесто не станет гладким и эластичным – 25–30 минут.

Поставить на расстойку на 40–50 минут до увеличения в объеме в два раза. Оптимальная температура – 28 градусов.

Тесто достать на стол и обмять. Отделить примерно 1/4 часть на украшение, а оставшееся тесто разделить пополам и сформовать 2 круглых каравая. Дать отлежаться 15 минут.

На украшение из теста скатать 4 ровных жгута и по небольшому шарику на верхнее украшение. Разделить на 2 части, подкатать, накрыть пленкой и дать отлежаться 15 минут.

Сформовать два каравая, украсить – два жгута крест на крест, сверху шарик из теста. Положить в форму с низкими бортиками или на противень.

Дать расстояться при температуре 30 градусов до увеличения

в объеме вдвое.

Перед выпечкой смазать чуть взбитым с молоком яйцом. Выпекать 30–35 минут в разогретой до 180 градусов духовке.

Пасха творожная заварная

Что нужно:

500 г творога
3 желтка
100 г сливочного масла комнатной температуры
100 сметаны (20–25 % жирности, не кислой)
100 г сахарного песка
Небольшая щепотка соли
Изюм, цукаты, нарезанный миндаль, ваниль, шафран
Марля

Что делать:

Творог протереть через сито. Добавить желтки, сливочное масло, сметану, соль, сахар. Все ингредиенты тщательно перемешать погружным блендером.

Переложить в кастрюлю с толстым дном и поставить на средний огонь. Непрерывно помешивая, нагревать до появления первых пузырьков. Снять с огня и поставить на лед.

Остудить, перемешивая. Шафран перетереть со щепоткой сахара до состояния пыли. В остуженную творожную массу добавить изюм, миндаль, цукаты, ваниль и растертый шафран. Тщательно перемешать.

Форму для пасхи выстелить влажной марлей и переложить туда подготовленный творог. Поставить в тарелку, прижать грузом и убрать в прохладное место на сутки.

Мазурки

Что нужно:

1 стакан рубленных грецких орехов
1 стакан изюма
1 стакан муки
1 стакан сахара сахар
4 яйца
1/2 ч. ложки разрыхлителя
1/4 ч. ложки соли

Что делать:

Духовку включить на разогрев до 180 градусов.

Прямоугольную или квадратную форму выстелить бумагой для выпечки.

Смешать все сухие ингредиенты – муку, грецкие орехи, изюм, разрыхлитель и соль.

Яйца взбить с сахаром добела. Добавить сухие ингредиенты и аккуратно вымешать лопаткой – сверху вниз, выписывая восьмерки.

Тесто выложить в форму, разровнять и поставить в духовку. Выпекать 40 минут. Готовность проверить зубочисткой.

Достать из формы и разрезать на печенья.

Зосима Пчельник

Праздник этот непростой. Он отмечается целых три раза – 17 января, 30 апреля и 2 июля. Однако в каждый из этих дней главное – это мед. «Зосима – покровитель пчел» – издавна говорят на Руси.

Здесь, конечно, нужно отметить некоторую путаницу в посвященных Зосиме днях. Дело в том, что в каждый из них отмечаются разные люди: фракийский святой Зосима Аполлониадский, Зосима-пустынник Киликийский и даже русский святой Зосима Соловецкий (30 апреля) – основатель одноименного монастыря. Именно последний-то и считается у нас покровителем пчеловодов и бортников. Что в общем, явно не противоречит исторической правде. Ведь, монастыри в те давние века были своего рода очагами культуры, в том числе и хозяйственной. А бортничество всегда было важным занятием славян. Так что вполне возможно, что Зосима и обучал этому ремеслу жителей нашего Севера.

Так или иначе, как пишет русский этнограф XIX века Александр Терещенко, «Сельские наши пчеловоды, благоговея перед свв. Зосимой и Савватием пчельниками, очень часто молятся этим угодникам об успехе в пчеловодстве, а в день памяти св. Зосимы служат ему в церквах молебны и приносят при этом в Церковь медовые соты для освящения». И если в апреле в день памяти этого святого принято вынимать ульи из омшаника и выставлять на лето в пасеки, то в июле люди старались попусту не беспокоить насекомых. Ведь именно в это время у нас в средней полосе пчелы начинают заносить мед в ульи и наполнять соты.

Чтобы уважить Зосиму, на стол обязательно ставили мед и лакомства из него – пряники, медовые конфеты, помадки, сладости. Считается, что прянику на Руси больше тысячи лет, а вот пряности – очень дорогие – начали завозить к нам только в XII веке. В обиход же они вошли гораздо позже. Так из чего же тогда делали пряничное тесто наши предки? И как пекли пряники без пряностей?

По легенде в Древней Руси хозяйки разводили ржаную муку медом. Добавляли ягодные соки и замешивали тугое тесто. Толстые лепешки отправляли в печь. Так в старину готовили медовый хлеб, который считается прототипом пряника. В XII веке с появлением в русской кухне пряностей из Индии и Ближнего Востока их начали добавлять в медовый хлеб. Так появилось новое название десерта – пряник. Первое время пряники были выпечкой для избранных. А все потому, что пряности или, как их еще называли, «сухие духи» были очень дорогим удовольствием. Например, горошины «англицкого» или душистого перца купцы даже использовали для расчета вместо денег.

И только спустя века, когда ароматная валюта в виде перца, имбиря, аниса, мускатного ореха, гвоздики и других пряностей перестала быть диковинкой, пряничное дело стало популярным ремеслом. Пряники бывают печатные, вылепные и вырезные. А если пряничное-медовое тесто просто выпечено пластом, то получается коврижка.

Медовая помадка

Что нужно:

150 г сахара

60 г меда

60 г сливочного масла

125 мл сливок

Что делать:

Пустое блюдце поставить в холодильник.

В сотейнике смешать мед и сахар и поставить на небольшой огонь. Довести до кипения и варить 5–7 минут до янтарного цвета. Одновременно вскипятить сливки.

Горячие сливки влить в карамель и варить до плотной капли – проверять на холодном блюдце.

Форму застелить бумагой для выпечки и хорошо смазать сливочным или топленым маслом. Вылить карамель и остудит. Нарезать на квадратики.

Медовая коврижка

Что надо:
500 г муки
160 г меда
15 г топленого масла
1 яйцо
75 г сахара
1/2 ч. ложки соды
2 ч. ложки рома или коньяка
1/4 ч. ложки корицы
Цедра 1/2 лимона
2 бутона гвоздики
Что делать:

Мед разогреть, смешать с молотыми специями и цедрой лимона. В посуду насыпать половину муки, добавить мед со специями и топленое масло, замесить тесто. Хорошо вымесить, пока тесто не остынет. Яйца взбить с сахаром и добавить к тесту. Влить ром или коньяк. Размешать и добавить оставшуюся муку вместе с содой. Замесить густое тесто. Чем дольше месить тесто руками или в комбайне, тем нежнее будут коврижка.

Квадратную или прямоугольную форму смазать маслом или застелить пекарской бумагой. Разровнять поверхность, форму накрыть пищевой пленкой или накрыть крышкой и поставить в холодильник на неделю для созревания.

Духовку разогреть до температуры 180 градусов и поставить форму с тестом. Выпекать до готовности – проверить сухой зубочисткой.

Вознесение

На сороковой день после Пасхи церковь празднует «вознесение» Христа на небо. В славянской народной традиции считалось, что с этого дня начинается полный расцвет весны, как бы её окончание и переход к лету. С этого дня «пошёл колос на ниву» – озимая рожь выпускает колос

В честь праздника крестьяне пекли большие продолговатые пироги, верхняя корка которых выкладывается поперек перекладинами. Эта выпечка называется лесенками, лестовками, лествицами. Лесенка навевала ассоциации о поднятии вверх, на небо. По заведенному обычаю, люди приносили их в Церковь, над ними произносили молитвы, после которых одна часть этого печенья отдавалась священнику и певчим, а другая шла в пользу нищих.

Как пишет автор изданного в 1877 году «Церковно-народного месяцеслова на Руси», «во многих местах поселяне, приготовляющие к празднику Вознесения лестовки, строго наблюдают правило делать на них не больше семи перекладин, которые в этом случае указывают на семь небес. С этими лестовками после молебствия многие влезают на колокольни и бросают их оттуда на землю. Смотря по тому, упадет ли лестовка вдоль или поперек церкви, останется ли она цела или разобьется, всякий гадает, в которое из семи небес он попадет после смерти».

А, к примеру, во Владимирской губернии крестьяне с этими пирогами-лестничками отправлялись на поля. У своей нивы каждый, помолясь на все 4 стороны, бросал лесенку вверх, приговаривая: «Чтоб рожь моя выросла также высоко». После этого лесенки съедали всей семьей.

Кстати, такой же обычай выпечки-лестничек существовал и на праздник Иоанна Лествичника (4-я неделя Великого поста). Символика пирога была та же, но в праздник Вознесения они уже были не постные, а «богатые».

Существует примета, что в праздник Вознесения Господня

работать нельзя. И даже куры, якобы, не несут яиц. Однако, если курица все же снесла яйцо, значит, ее хозяев ждет большая радость. Снесенное яйцо, по старинной традиции, заговаривают на удачу, относят на чердак, для защиты дома от несчастий, а членов семьи – от всяких неудач и болезней.

В некоторых местах крестьяне в день Вознесения пекут блины, говоря о них: «Христу на онучи». «Христовы лапотки» – так еще часто назывались они. Еще она традиция праздника – хлебцы, печенья, и даже яичница.

Простой народ верил, что Христос в эти дни ступает по Земле, заставляя природу оживать, траву зеленеть, растения цвести. Вот почему зелень, цветы, травы непременно должны присутствовать на столе. А одним из знаковых блюд на праздник является пирог с зеленым луком.

Печенье Лестнички (богатое)

Что нужно:

225 г муки

1 яйцо

100 г сахара

100 сливочного масла

1 ч. ложка разрыхлителя

Что делать:

Взбить масло, яйцо с сахар. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем.

Замесить крутое тесто, сформовать в шар и убрать в холодильник на 1 час.

Духовку включить на разогрев до температуры 170 градусов

Из подготовленного теста скатывать жгутики толщиной 1 см и делать печенье в форме лесенок.

Разложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

Печенье выпекать 8-10 минут. Осторожно достать и остудить. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог с зеленым луком

Что нужно:

200 г сметаны

200 сливочного масла комнатной температуры

320 г муки

1 ч. ложка сахара

1/4 ч. ложки соли

Для начинки

400 г зеленого лука

3 яйца

30 г сливочного масла

1/3 ч. ложки соли

Для смазывания пирога

1 яйцо

1 ч. ложка молока или воды

Что делать:

Яйца сварить вкрутую, остудить и мелко нарубить.

Духовку включить на разогрев до 200 градусов.

Лук нашинковать. На сковороде разогреть сливочное масло, положить лук, посолить и быстро перемешать. Сразу снять с огня и добавить к яйцам. Перемешать, досолить по вкусу.

Для теста мягкое масло смешать со сметаной, добавить сахар, соль и муку. Замесить гладкое, мягкое тесто. Оставить примерно 70 граммов для украшения пирога «лестничкой», а остальное тесто раскатать в прямоугольник толщиной примерно 7 мм.

На середину выложить начинку, накинуть края теста и сформовать пирог – как кулебяку. Перевернуть швом вниз противень, застеленный пекарской бумагой.

Верх пирога украсить полосками – ступеньками лестницы.

Сырое яйцо слегка взболтать вилкой с водой или молоком и смазать поверхность пирога.

Выпекать 40–45 минут до золотистой поверхности пирога.

Троица

Народный праздник троицы приурочен к дню пятидесятницы – 50-й день после Пасхи. В этот день в православных храмах совершается одна из наиболее торжественных и красивых служб в году. Но, очевидно, что праздник имеет и более древние корни, еще языческую символику: во избежание засухи.

На Руси троицын день и предшествовавший ему в некоторых местах четверг – семик (который, вероятно, и был тем древним дохристианский аналогом дня троицы) – стал самым важным народным летним праздником. Повсеместно с утра устраивались народные гулянья с ярмарками, балаганами, каруселями. В этих наивных торжествах во многих местах сохранялись и очень архаические элементы. Главная их них – культ растительности, которая в это время начинала расцветать. У наших предков это вылилось в повсеместное использование молодой березки, ставшей символом русской природы.

На троицу украшали зеленью дома снаружи и внутри, устанавливали привезенные из леса молодые березки на улицах. Старинный обычай вошел и в церковный ритуал – зеленью украшали церковь, устилали в ней пол травой, а к обедне ходили с букетами цветов.

И, конечно, на праздник не обходилось без угощенья. В Рязанской губернии девушки уже с начала недели варили пиво, устраивали складчину и в четверг с утра готовили яичницу, пекли пироги, лепешки, курник и пр. Перед домом разыгрывалась сцена приглашения: «Белая березонька, милости просим к нам, не побрезгуй нашим хлебом-солью! Красны девицы, добры молодцы, заходите». Березку ставили в передний угол перед накрытым столом, и девушка-хозяйка приглашала «попить-поесть, чем бог послал».

В Саратовской губернии, наоборот, срубленное дерево ставили посредине двора, а перед ним – горшок с водой. Потом девушки собирались во дворе, некоторые из них брали кушанья,

другие на палке держали ведра с пивом. Подойдя к дереву, одна из них опрокидывала горшок с водой, выдергивала деревцо и, подняв его, запевала. Все следом за нею направлялись в лес, где расстилали скатерти и начиналось угощение

В семик девушки устраивали общую трапезу. Отправляясь завивать березку, каждая из них брала с собой еду. Обязательной была яичница, причем строго оговаривалось, из скольких яиц ее делать. Чаще же яичницу и другие кушанья готовили сообща. Для этого каждая девушка приносила два-три яйца и другие продукты.

Но нередко все нужное для трапезы ходили собирать по деревне. Например, в Московской губернии подготовка к троице начиналась с того, что одна из девушек – выборная – ходила по деревне и собирала яйца, муку и деньги на гулянье; все сносили в одну избу, где готовили яичницу, пироги, пиво.

Впрочем, не менее ярко троица отмечалась и в городах. Городские жители в этот день выезжали на загородные прогулки. Гуляли весело и шумно. А на пикниках непременно присутствовали блюда «троицына» стола: яйца (и все, что можно сделать из них), караваи, похлебки, пироги с зеленью. И, конечно, сладкие блюда, которые тоже порой не обходились без яиц.

Пирог со щавелем

Что нужно:

Для теста

500 мл кефира

1 яйцо

100 г сливочного масла комнатной температуры

600-700 г муки

1,5 ч. ложки сахара

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка соды

Для начинки:

300 г щавеля

1 ч. ложка крахмала

100 г сахара

1/4 ч. ложки корицы

Что делать:

Подготовить начинку. Щавель помыть, отрезать грубые стебельки. Нарезать и смешать с сахаром.

Для теста. Смешать кефир, яйцо, масло, сахар и соль. Добавить муку с содой.

Замесить тесто, – оно не должно липнуть к рукам, если нужно добавить еще немного муки. Тесто завернуть в пленку и убрать на полчаса в холодильник.

Духовку включить на разогрев до 180 градусов.

Щавель отжать от образовавшегося сока, смешать с крахмалом и крицей.

Немного теста оставить на украшение, остальное разделить на две части. Одну чуть больше другой.

Большую часть раскатать на донышко – по размеру формы, так, чтобы оставались бортики

Положить начинку. Раскатать вторую часть теста, накрыть начинку и защипать края пирога. Украсить пирог ставшимся тестом.

Выпекать в разогретой духовке 30 минут.

Драчена творожная

Что нужно:

500 г творога

4 яйца

100 г сахара

4 ст. ложки муки

2 ст. ложки сливочного масла

140 г сметаны

Щепотка соли

Что делать:

Духовку разогреть до 185–190 градусов.

Творог протереть. Желтки растереть с сахаром и добавить к творогу. Добавить размягченное сливочное масло и перемешать. Три белка взбить со щепоткой соли и аккуратно перемешать с творогом.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выложить творожно-яичную массу. Разровнять. Яйцо взболтать вилкой и смазать поверхность драчены. Слегка присыпать сахаром.

Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут.

Подавать со сметаной, вареньем.

Петров день

Петров день (12 июля) – день святых апостолов Петра и Павла. Впрочем, традиции и обряды этого праздника воссоздают не только повествование христианских апостолах, но и более старые языческие обычаи поклонения Солнцу.

«С Петрова дня красное лето, зеленый покос». «Ладь косы и серпы к Петрову дню!» – все эти народные приметы говорят об одном. Петров день – начало настоящего лета, теплого и ласкового. Но вместе с тем и полного трудов: «Пётр лето зачинает, Илья лето кончает».

Вот перед этой-то летней страдой и нелишним было слегка попраздновать, повеселиться. В этот день молодежь наряжалась, жгли костры и гуляли всю ночь. К Петрову дню подгадывали и летние свадьбы.

Адам Олеарий, немецкий путешественник, посетивший Московию в XVII веке, так описывает праздник в честь святых апостолов Петра и Павла в старое время: «У всех русских и москвитян около Петрова дня отправляется старинное зрелище. Хотя они строги и безвыходно держат жен в своих домах, так что редко пускают их в церковь или гости, но в некоторые праздники позволяют женам и дочерям своим ходить на луга; там они качаются на качелях, поют песни, водят хороводы или пляшут».

В этот день прихожане приносили в церковь сохраненные во время предшествующего поста сыр, творог и хлеб. Не нужно забывать и то, что апостол Петр считался покровителем рыбного промысла. Рыбаки часто обращались к нему. Приходится ли закидывать сети, застигнет ли буря, уйдет ли удача – рыбаки молятся апостолу Петру.

В народе предшествующий празднику Петров пост всегда считался самым голодным. Это неудивительно, ведь, старые запасы уже были на исходе. А свежих овощей и, уж тем более, зерна и муки еще не было. Во время поста крестьяне питались главным образом похлебкой и кашей с конопляным маслом,

огурцами с квасом. Когда позволяла церковная традиция готовили судака с картофелем или вареной свеклой.

С другой стороны, Петров пост был временем сбора молочных продуктов, есть которые не позволялось. Ходила даже шутка о том, что пост этот придуман по просьбе баб для сбережения масла. Временное воздержание от скоромного позволяло потом продать сэкономленные мясные и молочные продукты длительного хранения. А на вырученные деньги купить продукты или необходимые в крестьянском быту предметы обихода.

А вот в сам праздник после поста народ обильно разговлялся: подавали мясо (баранину), птицу. К ним поспевал молодой картофель, первые огурцы, грибы и ягоды. Шел в дело и сбереженный сыр с творогом. Пироги из белой пшеничной муки, да ватрушки с творогом – вот он настоящий Петров день.

Пирожки со свеклой и изюмом

Что нужно:

400 г муки
200 г сливочного масла
4 яичных желтка
200 г сахарной пудры
1/4 ч. ложки соли
4 ст. ложки воды
Для начинки
400 г свеклы
100 г изюма
100 г сахара
2 ст. ложки крахмала
Сахарная пудра для посыпки

Что делать:

Свеклу сварить или испечь. Остудить и натереть на крупной терке.

Муку смешать с сахарной пудрой и солью. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло, растереть в крошку и добавить яичные желтки и воду. Замесить тесто, сформовать в шар и убрать на 30 минут в холодильник.

Духовку включить на разогрев до 190 градусов.

Натертую свеклу перемешать с изюмом, сахаром и крахмалом.

Тесто раскатать в пласт толщиной полмиллиметра. Тонким стаканом вырезать кружки.

На середину класть начинку, накрывать вторым кружком и прижимать края вилкой.

Пирожки выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекать 15 минут до золотистого цвета.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Ягодный пирог

Что нужно:

100 г геркулеса

150 г муки

75 г сахара

150 г сливочного масла комнатной температуры

Для начинки

400 г свежей ягоды – клубники, малины, черники

120 мл сметаны 15 % жирности

10 г сахара

1 яйцо

Что делать:

Духовку включить на разогрев до 220 градусов.

Форму смазать маслом.

Все ингредиенты для пирога руками растереть до состояния крошки.

Крошку выложить в форму, плотно прижать руками, сформовать основу с бортиками. Поставить в духовку на 10 минут.

Подготовить заливку для пирога. Смешать венчиком сметану, сахар, яйцо.

Через 10 минут основу достать, а духовку переключить на разогрев 180 град.

Выложить ягоды на основу и залить сметаной. Если клубника крупная, ее нужно разрезать. Выпекать пирог 20 минут. Подать к столу, остудив до комнатной температуры.

Медовый спас

Слово «спас» в России вошло сразу в три праздника. В период Успенского поста у нас традиционно отмечали спас медовый, яблочный и ореховый (хлебный). А 14 августа в церковном календаре – День происхождения честных древ животворящего креста господня. В народе же – просто «Первый спас» или «Спас медовый».

Медовое разговенье – день, когда в рамках непростого двухнедельного поста можно порадовать себя этим сладким угощеньем. Вообще, Успенский пост (14–27 августа) – лучшее время для меда. С одной стороны, мед «поспел». С другой, им как раз и можно лакомиться. В деревнях, где разводили пчел, к этому дню пекли пироги с медом, освящали медовые соты, святили собранный мед в храмах.

Лучший липовый мед несли в церкви, поминая родителей и родственников. В этот же день варили медовые квасы, которыми угощали гостей. А в Рязани, к примеру, ели сотовый мед со свежими огурцами.

Эту же традицию отмечает и автор изданной еще в 1887 году книги «Год русского земледельца»: «В праздник Первого Спаса (или Спаса медового) пчеловоды выносят в церковь для освящения первые соты, и в домах за обедом у многих помещиков и крестьян вместо десерта едят сотовый мед со свежими огурцами».

Собственно, огурцы с медом – не новость для исторической русской кухни. Скажем, в «Домашнем лечебнике» (1833 года) ясно отмечалось: «Свежие огурцы с медом, в пищу употребляемые, почитаются весьма полезными». А уж в Медовый спас люди и правда верили, что мед станет по-настоящему целебным и вылечит от многих болезней.

В «Дневнике писателя» (1877) Достоевский и вовсе говорит об этом как о самой народной традиции: «Вот эти, как Левин, сколько бы ни прожили с народом или подле народа, но народом

вполне не сделаются. …Пусть он и помещик, и работящий помещик, и работы мужицкие знает, и сам косит, и телегу запрячь умеет, и знает, что к сотовому меду огурцы свежие продаются».

В меню в этот лень обязательно должна была входить постная выпечка, к примеру, печенье шулики или постные блинчики, которые сверху поливали медом. Нельзя было шумно праздновать, громко разговаривать. Как-никак пост – время единения с богом, обретения спокойствия души.

В Медовый спас принято было собирать не только мед, но и мак. Из которого готовили праздничные угощения, а также обереги от сглаза.

Праздник этот в некоторых местностях назывался еще «Мокрым спасом» или «Спасом на воде» оттого, что в этот день крестьяне вместе с духовенством совершали крестный ход на реки и источники с водосвятным молебном.

Блинчики постные

Что нужно:

500 мл минеральной воды с газом
150 г пшеничной муки
1 ст. ложки сахара
1/3 чайной ложки соли
1 ч. ложка растительного масла

Что делать:

В минеральной воде растворить сахар и соль и постепенно вливать в муку. Мешать ложкой или венчиком до достижения нужной консистенции. Блендером тесто лучше не взбивать, иначе блинчики будет «резиновые». Чем жиже тесто, тем блинчики будет тоньше. Добавить растительное масло, перемешать и дать постоять 30–40 минут. Еще раз перемешать и выпекать на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Блинчики жарить с обеих сторон.

Тонкие блинчики

Что нужно:

500 мл холодного молока

200 г пшеничной муки высшего сорта

2 яйца

1 ст. л. сахарного песка

1/2 ч. л. соли

1 ч. ложка растительного масла

небольшой кусочек свиного сала (для тех, кто не строго соблюдает пост)

Что делать:

Яйца слегка взбить венчиком.

Муку просеять в посуду. Добавить сахарный песок и соль, 250 мл молока и тщательно размешать – комков быть не должно. Добавить яйца и еще раз перемешать. И вот теперь постепенно влить ставшееся молоко и размешать до однородного теста. Следить за консистенцией – тесто должно получиться, как кефир 1 % жирности, то есть вполне жидкое. В последнюю очередь добавить растительное масло. Еще раз размешать и оставить на 30–40 минут. Взбивать тесто не следует, иначе кружевных блинчиков не получится.

Маковая начинка

Что нужно:

150 г мака

2 ст. ложки меда

50 мл воды или молока

Что делать:

Мак прокрутить через мясорубку и залить кипятком или горячим молоком. Добавить мед, перемешать и проварить на медленном огне 6–8 минут.

Остудить и намазать блинчики. Блинчики свернуть в рулет и подавать с сахарной пудрой или растопленным шоколадом.

Холодный медовый сбитень

Что нужно:
0,5 кг меда

2 л воды

10 г хмеля

1/2 ч. ложка гвоздики

1 ч. ложка молотой корицы,

1 коробочка кардамона (семена)

2-3 побега свежей мяты
Что делать:
Мед растворить в кипятке, добавить хмель и пряности и варить на медленном огне 2 часа. Сбитень процедить и охладить.
Употреблять холодным, как квас.

Яблочный спас

Яблочный Спас празднуется каждый год в один и тот же день – 19 августа, в день Преображения господня. Так отмечается явление Иисуса Христа перед апостолами. На горе Фавор Иисус был со своими приближенными учениками, когда они увидели его прекрасный преображенный лик, а голос с неба сказал им, что перед ними сын божий.

В праздник Преображения 19 августа было принято освящать в церквях виноград и колосья пшеницы. В тех же местах, где виноград не рос, освящали яблоки. Может быть, поэтому праздник получил название «Яблочный спас». До этого дня есть яблоки нового урожая не поощрялось. А вот потом – другое дело. Сама за себя говорит народная поговорка «На второй Спас и нищий яблоко ест».

Яблоки играли в крестьянском быту огромную роль. Пока были свежие, ели их. Но, конечно, главный вариант сберечь яблоки – в моченом виде. Плоды эти были дешевы, и каждый крестьянин вполне мог запасти на зиму бочку-другую моченых яблок.

В яблочный спас вся паперть в приходских церквях была заставлена столами с горами яблок на них. После обедни священник благословлял плоды и читал над ними молитву. Часть принесенного – «начатки» – прихожане оставляли в корзинах для храма. После службы этими яблоками «разговлялись» и священник, и сами верующие. Именно с этого дня простой народ начинает есть яблоки, поскольку до преображения употреблять их в пищу считалось грехом.

Праздничным блюдом в этот день были печеные яблоки. Из яблока вынимали середину с семенами, клали туда мед, посыпали сахаром и запекали в печи. Готовили пироги с яблочной начинкой.

Иногда, доедая последний кусок праздничного яблока, люди загадывали желание и верили, что оно обязательно сбудется. В южных районах вместе с яблоками освящали и пробовали первый

виноград. В этот день устраивались торги, на которых выставляли целые телеги с яблоками. Топы баб и ребятишек осаждали помещичьи сады, покупая яблоки от души. Стоили они буквально гроши. Да и не только продавались. Но и обменивались. Скажем, за куриное яйцо давали две-три пригоршни яблок – сколько руки могли вместить. Люди, имевшие сады, считали своим долгом в этот день угостить больных и нищих.

Несмотря на то, что Яблочный спас попадает на строгий Успенский пост, в праздник Преображения разрешаются рыба и вино. Так что застолье в этом день было ярким и, действительно, праздничным.

Ватрушка с яблоками и апельсиновой цедрой

Что нужно:

Для теста:

180 г муки

1 ст. ложка сахара

1/4 ч. ложки соли

110 г холодного сливочного масла

140 мл воды

Для постной ватрушки:

180 г муки

150 мл воды

130 г растительного масла

1 ст. ложка сахара

1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

50 г овсяных хлопьев

40 г муки

50 г сахара + 1 ст. ложка на посыпку сверху.

1 ст. ложка меда

Цедра 1/2 апельсина

2 -3 яблока

Что делать:

Для теста смешать муку, соль и сахар. Масло нарезать кубиками, положить на муку и порубить ножом до крошки. Добавить воду и замесить тесто. Скатать в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

Духовку включите на разогрев на температуру 200 градусов.

Приготовить начинку. Смешать в блендере овсяные хлопья, муку, сахар (50 г), мед и цедру.

Яблоки нарезать дольками (сердцевину удалить).

Тесто раскатать в круг толщиной 5–6 мм. Отступив от края примерно 5 см. Посыпьте крошкой из овсяных хлопьев, сверху уложите дольки яблок. На начинку заверните свободный край теста «складочками». Верх яблок посыпьте сахаром.

Выпекайте в разогретой духовке 30–40 минут. По готовности достаньте и дайте пирогу отдохнуть 10–15 минут.

Яблочная пастила

Что нужно:

2 кг яблок сорта Антоновка или других кислых яблок

200 г сахара или 180 г меда

100 мл воды

Что делать:

Духовку разогреть до температуры 170 градусов. Яблоки положить в противень и на дно налить воду. Запекать 40 минут.

Остудить и очистить от кожуры и семян.

Взбить миксером вместе с сахаром или медом. Мед, если он густой, предварительно растопить на водяной бане.

Подготовленное яблочное пюре равномерно разложить слоем 5 мм на бумагу для выпечки и запекать в разогретой до 85 градусов духовке 6 часов.

По готовности отделить пастилу от бумаги и скатать в трубочку или нарезать кусочками.

Ореховый спас

29 августа – время, когда орехи в лесу полностью поспевают. В народной мифологии они всегда являлись символом богатства. Помните у Пушкина: «А орешки не простые, все скорлупки золотые, ядра – чистый изумруд»? Может быть, поэтому третьему спасу и присвоено «ореховое» имя.

Хотя, по правде говоря, ему больше подходит другое наименование – Спас хлебный. К его празднованию начинали готовиться накануне – ставили опару. А уже утром пекли хлеб из муки нового урожая. По обычаю, на столе обязательно должен был стоять хлеб и пироги из новой муки. Вот почему хозяйки старались порадовать семью и гостей выпечкой, блинами, караваями.

Вообще этот праздник самый богатый. Ведь урожай уже собран. На столе – все богатство и разнообразие русской кухни. Не забываем, что и Успенский пост подошел к концу. Мясные и молочные продукты вновь постепенно появляются за столом. Однако и без них есть чем угоститься и порадовать себя.

Впрочем, третий спас не принято было праздновать очень уж широко. Это легко объяснимо. С этого дня лето считается завершенным, а дел у крестьянина еще немало. Нужно закончить полевые работы, посеять озимые до того, как придут дожди.

Не только едой славился этот день. «Спас холщовый» – еще одно его название. И не случайно. Согласно Евангелию, нерукотворный образ отпечатался на холсте, когда Иисус вытер им лицо. Долгое время ткань хранилась в сирийском городе Эдессе, была захвачена арабами. Пока, наконец, в 994 году византийский император Константин не выкупил реликвию у них. На Руси же в этот день традиционно проводилась торговля холстами. Во многих городах и селах устраивали ярмарки – считалось, что торговля в этот день будет особенно благоприятной.

И именно завернутым в холщовую тряпочку за иконой было принято хранить весь год остатки праздничного каравая. Люди

считали, что таким образом приманивали в дом благополучие и оберегали семью от голода и бедствий.

Строго соблюдались в этот день и другие праздничные обычаи. Хозяйки пекли хлеб для нищих, угощали орехами родных и прохожих. На ужин подавались пироги с начинкой из орехов.

Было и еще одно важное дело на Ореховый спас. В семьях готовили ореховую настойку. Ее делали на тонких внутренних перегородках от грецких орехов, которые заливали водкой и настаивали в чулане. И не было долгой зимой средства полезнее от простуды и недомогания.

Дрожжевой пирог с орехами

Что нужно:

Для теста

500 г муки

8 г прессованных дрожжей

250 мл молока

150 г сахарного песка

50 г сливочного масла

Для начинки

100 г сахара

150 г рубленных лесных орехов

70 г сливочного масла

Для глазури:

100 г сахарной пудры

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка горячей воды

Что делать:

Подготовить опару. В 80 мл теплого молока развести дрожжи, добавить 50 г муки и щепотку сахара. Оставить на 25–30 минут.

В теплом молоке растворить сахара. Добавить опару и муку. Замесить гладкое тесто, в последнюю очередь добавить мягкое сливочное масло. Тесто не должно прилипать к рукам.

Оставить на расстойке на полтора часа.

За это время подготовить начинку. Смешать сахар, рубленные орехи и мягкое сливочное масло.

Духовку включить на разогрев до 180 градусов.

Подошедшее тесто обмять и раскатать в прямоугольник толщиной 1 см. Разложить начинку и начиная с длинной стороны скатать рулет. Разрезать рулет на кусочки шириной 4 см.

Круглую форму смазать маслом и поставить кусочки рулета. Накрыть полотенцем и дать расстойку 40–45 минут.

Выпекать в разогретой духовке 45 минут.

Приготовить глазурь. Смешать лимонный сок, сахарную пудру и горячую воду.

Готовый пирог достать из формы и полить глазурью.

Отлученцы

Смоленские отлученцы – несправедливо забытый рецепт из книги «Подарок молодым хозяйкам», составленной и изданной Еленой Молоховец во второй половине XIX века.

Что нужно:

1 стакан молотой сухой малины
1 стакан молотых лесных орехов
1 стакан молотых ржаных сухарей
1 стакан меда

Что делать:

Духовку включить на разогрев до температуры 150 градусов.

Мед положить в кастрюлю с толстым дном и довести до кипения. Снять с огня и добавить малину, орехи и ржаные сухари. Тщательно перемешать и уварить до густоты. Разложить на бумагу для выпечки и подсушить в духовке. Разрезать на небольшие квадратики, хранить в закрытой банке.

Покров

Покров, отмечаемый 14 октября, – один из важных православных праздников. Согласно легенде, своим рождением он обязан видению Пресвятой Богородицы во время осады Константинополя в 910 году. Матерь Божья, якобы, помолившись, сняла со своей головы покрывало и простерла его над молящимися в храме людьми, защищая их от врагов.

На Руси праздник особо почитался. Один из старейших наших храмов – Покрова на Нерли до сих пор поражает своей неяркой красотой. Да и самый известный собор Василия Блаженного на Красной площади в Москве, он ведь тоже еще называется собором Покрова Пресвятой Богородицы.

Как и многие другие христианское праздники у нас он стал переплетением языческих и православных традиций. Еще лет 200–300 назад на Покров было принято печь блины. Прежде, чем сесть за стол, хозяйка должна обойти каждый угол с тарелкой и прочитать молитву Пресвятой Богородице. Первый блин делили на четыре части и раскладывается по углам в комнате. Такой обряд носил название "запекание углов", так подкармливали домового. Такая вот существовала бытовая магия бок о бок с христианством.

На Руси Покров – это еще и «свадебный» праздник. Девушки в этот день гадали на то, чтобы скорее найти суженого. Почему, спросите вы. Все просто. Покрывало или фата издавна служили атрибутом свадьбы. И покрывало Богородицы явно перекликалось с ним. Кроме того, не будем забывать, что в Центральной России к этому дню первый снег покрывал поля. И символизировал в народной молве признак женского замужества, свадебное покрывало.

Что же до угощений на этот праздник, то они были богатыми. Непременным был покровский каравай, который пекли к этому дню и ели вместе с родными и соседями. Остатки его сушили и сохраняли до наступления Великого Поста. Хозяйки выпекали

много калачей, булок и пирогов с разной начинкой. Кроме того, жарили мясо и рыбу, лепили вареники, варили капустные щи или борщ со свининой и грибами. Еды готовили с запасом, ведь было принято не только устраивать застолья с родственниками, но и угощать бедных и странников. Именно для этого праздничного угощения варили мед и брагу, а блюда готовили из плодов нового урожая. На посиделках девушки угощали парней брагой и пирогами, а те, в свою очередь, покупали вино, орехи и пряники.

Угощение ждало в этот день не только людей. На Покров домашней скотине отдавали последний сноп с последней полосы, который назывался «пожинальником». Во время уборки хлеба его собирали обязательно всей семьей, и потом хранили в переднем углу избы до Покрова. А в праздник его скармливали скотине, надеясь предохранить ее от голода и болезней, которые могли подстерегать ее зимой.

Блины из тыквы

Что нужно:

500 г тыквы
500 мл молока
140 г муки
10 г прессованных дрожжей
2 яйца
70 г сахара
1 ст. ложка сливочного масла
1/4 ч. ложки соли

Что делать:

Тыкву нарезать на кубики 2×2 см. В кастрюлю налить 1/4 стакана воды, положить тыквы и припустить до готовности. Размять в пюре.

Влить в тыкву теплое молоко, добавить дрожжи, яйца и муку. Перемешать и оставить на 2 часа.

Добавить сахар, соль, сливочное масло и вымесить тесто. Оставить на брожение на час-полтора.

Выпекать на разогретой и смазанной жиром сковороде как обычные блины.

Яблоки печеные с морковью

Что нужно:

2-3 антоновских яблока

1/2 средней моркови

1 ст. ложка меда

2 ч. ложки сметаны

Что делать:

Духовку включить на разогрев до температуры 170 градусов.

Морковь натереть на терке. Смешать с медом.

Из яблок удалить середину и положить натертую морковь. Сверху на морковь положить сметану.

Выпекать в разогретой духовке до готовности яблок. Немного остудить и подавать.

Крестины

Крещение – праздник зимний. А вот крестины – совсем другое дело. Ведь крестить ребенка можно в любое время года. И уж этот праздник частенько превращается в настоящий пир. Тут и аппетитные бабушкины пирожки (а бабушка – главный герой этого дня). И даже специальная богатая кутья.

Как и другие семейные праздники, крестины в каждой губернии справлялись по-своему. Но начинались они всегда выбором крестных или восприемников, как это называлось еще пару веков назад. Приглашать их шел муж, взяв с собой хлеб и соль. Кумовья, хорошенько нарядившись, приходили в дом к крестнику тоже с хлебом, бубликами, пряниками. Их потчевали на скорую руку, угощали водкой. А последнюю рюмку принято было разбрызгать на счастье по потоку избы и отправляться в церковь. В которой тоже свои приметы. К примеру, если ребенок громко чихал при окунании в воду, это предвещало ему долгую и счастливую жизнь.

А уже из храма семья с новыми крестными направлялась домой, где ее ждало настоящее пиршество. На него звали всех соседей и родственников. Это логично. Ведь самой неокрепшей после родов хозяйке (а в деревнях часто крестили ребенка прямо в его день рождения) совсем не до готовки. Да и отец с матерью тоже все в заботах.

И тут уж чем хозяева и гости богаты, – все на стол. На юге нашей страны угощали ухой, борщом. Мясо и рыбу из них предварительно вынимали на краюху белого хлеба и вместе с бутылкой водки отдавали крестному. Там, где климат был суровее, обед состоял из непременных бабушкиных (в честь самой бабушки или отличившейся повитухи) пирожков, ватрушек, горшка с кашей. Вообще в старину была традиция подавать гречневую или пшенную кашу. Эта крестильная каша и сегодня главная кулинарная достопримечательность праздника. Ее порой украшали половинками вареных яиц. А легенды доносят до нас и

вовсе удивительное – как в крестильной каше запекали целого петуха.

При этом обратите внимание: в отличие от сочива на крещенский сочельник, в день крещения ребенка каша должна быть «богатой» (если этот день не попадает на пост). Сытная, питательная, вкусная, с молоком, яйцами, сливочным маслом – мечта любого любителя вкусно поесть.

После обеда, часто переходящего в ужин, хозяйка раздавала гостям фрукты по сезону – свежие яблоки, груши, виноград, или уже засахаренные, в виде варенья. Каждый получал также по букетику из колосков ржи или пшеницы (зимой) или васильков (летом), которые обязательно надо было сохранить и унести домой. На прощание каждому наливали по рюмке ягодной настойки или варенухи – настоянном на яблоках, груше, сливе сладком самогоне.

Бабушкины пирожки

Что нужно:

500 мл молока
20 г дрожжей
1–1.2 кг муки
2 яйца
150 г сливочного масла
150 г сахара
1/3 ч. ложки соли
Для прослаивания изделий:
150-200 г сливочного масла
Сахарный песок, корица

Для смазывания изделий яйцо слегка взбить с 1 чайной ложкой молока или воды.

Что делать:

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и 2 чайные ложки сахара, размешать и всыпать 500 г муки. Замесить опару, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30–40 минут.

В подошедшую опару добавить яйца, оставшуюся муку, сахар, соль замесить тесто. Затем небольшими порциями ввести масло комнатной температуры, вымесив тесто до гладкости.

Тесто накрыть и поставить на расстойку на 70–90 минут.

Тесто обмять и разделить на кусочки примерно 100 г. Подкатать в шарики и оставить на 15 минут. Каждый шарик раскатать в овальный сочень толщиной 3–4 мм и длиной 15–18 см., смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром с корицей. Можно посыпать рубленными орехами, маком. Скатать в рулетик и формовать разные изделия.

Бантик. Тупой стороной ножа сделать два поперечных нажима и один продольный – бантик раскроется.

Плюшка-сердечко. Рулетик сложить поперек вдвое. Сделать глубокий надрез на изгибе и вывернуть обе половинки слоями наверх. Придать форму сердечка.

Лилия. Рулетик сложить вдвое, сделать глубокий надрез и развернуть половинки слоями наверх. Надрезать кончики половинок на изгибе. Лепестки расправить.

Изделия оставить на расстойку на 25–30 минут

Духовку включить на разогрев до температуры 200 градусов.

Подошедшие пирожки смазать яйцом. Стараться смазывать только гладкую сторону, не задевая разрезы, иначе слои не раскроются.

Выпекать 12–15 минут до золотистого цвета.

Крестильная кутья из гречневой крупы

Что нужно:

1 стакан гречневой крупы

4 стакана молока

50 г сливочного масла

2 яйца

Соль по вкусу

Что делать:

Крупу перебрать, промыть, залить горячим молоком, посолить по вкусу и сварить рассыпчатую кашу.

Заправить ее сливочным маслом, украсить четвертинками яиц, сваренных вкрутую.

Свадьба

СВАДЬБА

Свадьбы на Руси играли и весной – на Красную горку, и летом – на Ивана Купалу или после наступления Петрова дня. А уж осенью – после Покрова, когда все полевые дела закончены и урожай собран, самое время жениться.

Старинная деревенская свадьба – серьезное испытание для участников. Скажем сразу: сегодня не каждый из нас выдержал бы его до конца. Вечером в доме новобрачного дается пир, который называется *гордый стол*. Приглашаются все родственники молодой и родственники новобрачного. Их встречают в воротах отец, мать и жених. Отец новобрачной вручает каравай черного хлеба и кланяется свату и свахе в ноги.

Затем гости входят в комнаты и садятся за столы. Гордый стол начинается ужином: перед его началом подносят сразу по три стакана водки, наливки или красного вина, или меду – кто, что пьет. А потом подают кушанье: окорок, голова баранья и студень – на холодное. Затем похлебка из гусиных потрохов. В качестве жареного предлагалось плечо, середка барашка, а то и целый поросенок с пшенной кашей и сальником. Завершалось же все сладким пирогом и пряником.

В промежутки каждого кушанья подносили по два раза и более водки или браги. Порядок этих блюд, хотя и на небогатой свадьбе, но соблюдался строго. Когда подают середку, молодой берет из нее почку, разрезает на самые мельчайшие кусочки и раздает на вилке всем присутствующим. Принимая кусочек почки каждый выпивает и целуется. Эта церемония продолжается очень долго, особенно если гостей бывает много.

Когда подают гуся, новобрачные уходят из-за стола и переодеваются в другое платье. Также в это время из-за стола выходят все пирующие, потом снова садятся и заканчивают трапезу, которая продолжалась далеко за полночь.

На другой день с раннего утра собираются гости на «похмелье». Тут уже, как пишут современники, «все пьяно, крик,

шум, пляска, песни и всякого рода неописуемые безобразия». К половине дня приготовляется так называемый завтрак. Близкие родные новобрачной привозят с собой жареную середку (баранину), брагу и сладкий квас. За завтраком угощают водкой, закусывают, а из середки почка раздается молодым также, как и за гордым столом.

После завтрака молодые дарят своих родственников платками, материями, жилетами, галстуками. Гости же, в свою очередь, отдариваются деньгами. А потом, опьяневшие, отправляются гулять по улицам с пением песен, и нередко катаются на празднично украшенных лошадях и повозках.

Вечером в этот день молодой отправляется к теще на блины, которые разрезает он со всеми местными обычаями. В заключение теща дает ему тарелку блинов, которую тот отвозит своей супруге.

Курник

Что нужно:

Для теста:

400 г муки

3 ст. л. сметаны

100 г сливочного масла

1 яйцо

1 ст. ложка сахара

1/4 стакана молока

1/3 ч. л. соды

1/2 ч. л. Соли

Для начинки:

1 целая курица

8–10 тонких блинчиков

1 стакан белого круглозерного риса

400 г грибов

1 луковица

4 ст. л. сливочного масла

Зелень петрушки

Соль, перец по вкусу

Для соуса

1/2 стакана куриного бульона

мука – 1 ст. л.

2 ст. ложки сливочного масла

Что делать:

Сварить курицу и остудить. Разобрать на небольшие кусочки. Из части бульона приготовить по рецепту соус.

Масло растопить. добавить сметану, молоко, яйцо, сахар, соль, муку и соду и замесить эластичное тесто. Оставить на 40 минут.

Духовку включить на разогрев до температуры 180 градусов.

Приготовить соус – муку обжарить с маслом до золотистого цвета, разбавить бульоном и размешать венчиком. Довести до кипения и варить 5 минут.

Грибы обжарить с луком на сливочном масле, посолить.

Рис отварить и перемешать с половиной соуса и мелко нарубленной петрушкой. Посолить по вкусу

Кусочки курицы перемешать с оставшимся соусом.

Тесто разделить на две части – 1/3 – крышку 2/3 на донышко.

Раскатать большую часть, выложить рис, накрыть блинчиками.

Затем положить слой жареных грибов и так же накрыть

блинчиками.

Следующий слой – курица и поверх блинчики.

Повторить слои, начиная с риса.

Раскатать тесто на крышку, уложить поверх начинки. Защипать края, сделать в середине отверстие для выхода пара. Украсить. Выпекать в разогретой духовке полтора часа.

Немного остудить и подавать к столу.

Пряники печатные

Что нужно:

175 г меда

200 г сахара

2 яйца

100 г сливочного масла

1 ч. ложка соды

520 г муки

20 г картофельного крахмала

Духи – на любой вкус (корица, кориандр, кардамон, мускатный орех, ваниль)

Что делать:

Смешать в миске сахар, яйца, масло, мед, сухие духи и соду; поставить на водяную баню на 10 минут, постоянно помешивая до образования однородной массы и растворения сахара. Снять с огня, немного остудить.

Добавить муку и крахмал замесить гладкое тесто и убрать в холодильник на сутки.

Чем дольше – тем пряники будут ярче на вкус и дольше оставаться мягкими.

Доску залить маслом минут на 10–15. Затем лишнее слить и чуть промокнуть полотенцем.

Масло слить в блюдце. Для следующих пряников смазывать доску кисточкой. Мыть после использования не нужно, только очистить тесто. Масло все впитается и это хорошо для доски.

Тесто плотно уложить в форму, прокатать скалкой, лишнее срезать ножом.

Перевернуть на противень и чуть поддев ножиком, уложить пряник. Он должен выйти из формы очень легко.

Выпекать первые 6 минут при температуре 225 градусов, а затем снизить температуру до 175 и выпекать еще 12 минут. Горячие пряники полить глазурью.

Глазурь "тиражная"

267 г сахара, 100 г воды, ароматизатор любой или вовсе без него. Варить на огне чуть выше среднего до температуры 110 градусов.

Именины

Именины или день ангела – праздник, в основном, семейный, для друзей и близких. Поздравления в день памяти святого, чьё имя было дано человеку при крещении, – давняя христианская традиция.

Впрочем, слово домашние «именины» – они для простых людей. Если же именинник – известная фигура, то и торжество превращалось в нескончаемый поток поздравлений. А уж, когда речь шла о царской особе, то и вовсе говорили уже о «тезоименитстве».

Как рассказывает наш известный историк XIX века Иван Забелин, во времена царя Алексея Михайловича (1629–1676) «в свои именины каждый боярин ехал к государю челом ударить и подносил ему свой именинный калач. С такими же калачами он обходил все царское семейство, подносил царице, царевичам и царевнам».

В праздничные дни на видном месте появлялся именинный пирог, которым цари угощали патриарха и сопровождавшее его духовенство, а затем бояр и всех других чинов, собравшихся поздравлять государя. Этот именинный пирог, отмечали современники, составлял неотъемлемую часть почтения, уважения, преданности придворных. Таким образом именинник разделял свою радость со всеми окружающими, делясь с ними своим угощеньем.

«Добрый именинник до трех дней» – эта давняя поговорка как бы намекает нам, что праздник этот был долгим и веселым. А сам именинный пирог по старому обычаю разламывался над головой виновника торжества с пожеланиями благополучия и процветания.

В 1663 году в день ангела царевны Екатерины Алексеевны, были разосланы именинные «крупитчатые» (т. е. сделанный из отборной пшеничной муки) пироги: боярыням с маком, а женам ближних стольников – с сыром.

А простой народ праздновал свои именины без особых затей, но не менее душевно:

«– С аменинником! – врезался в дьячихину думу, церковный староста, закадычный приятель ее мужа. – На-ка вот, прими подарочек, – прибавил он, вынимая из-за пазухи жареную курицу и полштоф сладкой водки. – Не взыщи: чем богаты, тем и рады».

Эти слова из повести русского писателя-народника Александра Левитова (1835-77) под названием «Именины сельского дьячка» как нельзя более ярко рассказывают об этом

простом, но таком близком каждому человеку празднике. Что только не приносили гости в день ангела: гусей и петухов, пряники и конфеты.

Особым подарком для именинника был сгибень – пирог, обычно согнутый, сложенный вдвое, с кашей, изюмом либо с ягодами. Владимир Даль пишет, что иногда он представлял их себя род калача, иногда ячного, – согнутый вдвое круг теста. Такую выпечку без начинки звали: сгибень с молитвой и с аминем.

Миндальный торт Софьи Андреевны Толстой

Что нужно:

9 яиц

200 г мелкого сахара

200 миндальной муки или целого миндаля

Ваниль

Миндальный ароматизатор

Щепотка соли

Масло для смазывания формы, немного муки

Что делать:

Подготовить форму для торта – смазать маслом и мукой.

Духовку включить на разогрев до 175 градусов.

Если миндаль целый – ошпарить кипятком, очистить от кожуры и размолоть в муку.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром добела и густоты. Белки взбить с щепоткой соли до крепкой пены. В желтки добавить половину молотого миндаля, аккуратно смешать и добавить половину взбитых белков. Мешать лопаткой методом складывания – снизу вверх. Затем добавить оставшийся молотый миндаль и взбитые белки. Тщательно, но аккуратно перемешать, не ломая взбитые белки. Выложить в форму, выпекать 40 минут.

Пирог с изюмом

Что нужно:

250 г муки
120 мл молока
5 г прессованных дрожжей
Сливочное масло – 50 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1,5 ст. ложки
Соль – 1/4 чайной ложки
Изюм для начинки – 400 г

Что делать:

Из 100 г муки, половины молока и дрожжей замесить опару и оставить на 40 минут. Молоко должно быть чуть теплым.

Затем добавить оставшиеся ингредиенты – муку, теплое молоко, растопленное сливочное масло яйца, сахар и соль. Муку нужно добавлять столько, чтобы получилось тесто мягкое, эластичное и не липнуть к рукам.

Поставить в теплое место и дать подойти в течение 1,5–2 часов. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол и разделить пополам. Форму смазать маслом. Раскатать одну часть теста по размеру формы и уложить. Высыпать ровным слоем изюм. Так же раскатать вторую часть теста и накрыть начинку. Защипать края и поставить пирог расстаиваться в теплое место на 45 минут.

Духовку заранее разогреть до температуры 180 градусов.

Выпекать пирог 30–35 минут. Готовый пирог смазать сливочным маслом или подслащенной водой.

Новый год

Новый год всегда в нашей жизни был ярким семейным праздником, когда встреча за общим столом отличалась обильным угощеньем и долгими разговорами. Издавна это – одно из главнейших русских торжеств. Причем, в отличие от церковного праздника Рождества, оно – народное. И, конечно, главное проявление радости – застолье. Ограничивал ли себя человек в предшествующий рождественский пост или вел обычную повседневную жизнь, – неважно. Праздничный стол – объединял всех от мала до велика: и богатых, и неимущих.

Советский период внес сумятицу в этот устоявшийся веками ритуал. Нет-нет, не столько из-за того, что власти противились «старорежимному» празднику (хотя поначалу было и такое). Сколько потому, что в результате введения в 1919 году календаря по «новому стилю» Новый год вдруг неожиданно оказался в разгаре православного поста. А ведь до 1919 года все было достаточно складно: Рождество начиналось до Нового года, народ разговлялся, и это плавным образом переходило на последующий праздник.

Окончание долгого рождественского поста всегда на Руси было застольным праздником, когда кулинарные таланты поваров проявлялись ярче всего. А наш сладкий стол – это вообще символ праздника. И если торты и пирожные являются больше завоеваниями последних 100–150 лет нашей кулинарной истории, то разнообразные сладкие пирожки, колядки, крендели и запеканки были задолго до этого. Впрочем, и любимый миллионами соотечественников торт «Наполеон» – тоже долгожитель. По легенде, впервые его приготовили в 1912 году в честь 100-летия победы над французскими войсками. Разрезанный на треугольные пирожные он напоминал всем шляпу поверженного императора.

Богата и разнообразна российская кухня. Но есть одно, что роднит кулинарные обычаи в Карелии и на Кавказе, в Поволжье и

на Дальнем Востоке. Это – стремление сделать Новый год ярким и незабываемым торжеством. А что может быть лучше для этого, чем праздничное застолье?

Сколько бы ни было мнений о старинной русской кухне, сколько бы ни ломалось копий относительно того, актуальна она сегодня или полностью устарела в XXI веке, ясно одно. Детское ощущение праздника, которое дарили нашим предкам все эти рождественские румяные пироги, запеченные гуси и причудливо поданные рыбы, – никогда не покинет нас. Может быть это то, что роднит всех живущих в этой стране, то, что и является частичкой нашего общего характера. Поиски эфемерной национальной идеи, призванной сплотить весь народ, всегда вызывали улыбку у кулинаров – и сегодня, и 200 лет назад. Что ее искать-то, вот она – на столе…